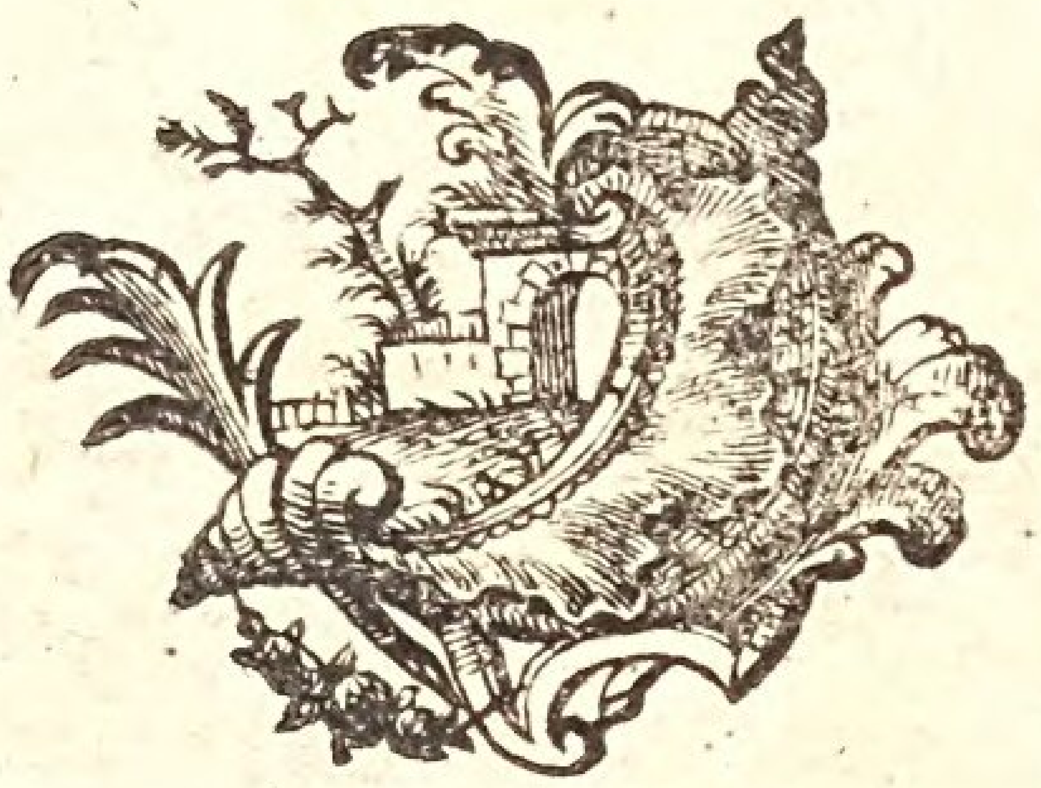
O III. 12.

Const. 40. Xr.

41 E 5

# Sammlung
auserlesener
# Schriften,
von
Staats- und landwirthschaftlichem
## Inhalte.
Mit beyfall einer löbl. ökon. Gesellschaft
zu BERN herausgegeben.



Des zweyten Bandes zweytes Stük.

BERN, in der neuen Buchhandlung.
1766.

# Anleitung

zu der

# Pflanzung und Wartung

der vornehmsten

# Küchengewächse.

Aus Hrn.

**Ph. Millers**

englischem

**Gärtner-Lexiko;**

durch veranstaltung

der Löbl. ökonom. Gesellschaft in Bern

zusamengetragen.

BERN. Joh. Theoph. Hoeffel

In Verlag der neuen Buchhandlung. 1766.

Staats-
Bibliothek
Bamberg

# Küchen-Garten.

Der Küchengarten soll allezeit dem hause zur seite liegen, daß er nicht in das gesicht falle. Ja wegen der dung, muß er nahe bey den ställen seyn, worauf man bey anordnung der gebäude, und anlegung des Gartens acht zu geben hat: denn liegt der Garten weit von den ställen, so macht die zuführung der dung viel mühe; dergleichen unkosten aber soll man, so viel möglich, vermeiden.

Was die Figur des bodens anbelangt, so ist an solcher nicht viel gelegen; indem man durch eintheilung der felder, aller irregularität vorbauen kan, wiewohl, wo man eine freye wahl hat, ein vollkommenes vierek allen andern figuren vorzuziehen ist.

Das hauptwerk ist, daß man einen guten boden aussuche, der weder zu naß, noch gar zu troken, sondern von mittlerer natur sey; auch muß er nicht zu derb und stark, sondern geschmeidig, und leicht zu bearbeiten seyn. Wäre der plaz

wo man den Küchengarten anzulegen willens ist, nicht eben, sondern an einem theile hoch, an dem andern aber niedrig; so wollte ich keineswegs rathen, denselben eben zu machen: dann eine solche lage hat einen vorzug, den man bey einem ganz ebenen lande nimmermehr findet, und dieser bestehet darinn, daß der trokene theil des bodens zu frühen gewächsen, der niedrige aber zu spätern tauglich ist, und man also die kühe, das ganze jahr hindurch mit denen verschiedenen sorten der kräuter, wurzeln ꝛc. um so viel besser versehen könne. Und wenn bey sehr trokener witterung die gewächse im obern theile des Gartens viel dürre leiden; so wachsen sie im untern, und vice versa. Doch wollte ich ja nicht rathen, einen tieffen nassen boden in dieser absicht zu wählen: denn ob in selbigem wohl die Gartenkräuter im sommer kräftiger und grösser sind; so sind sie doch selten so wohlgeschmak und gesund, als die, so in einem temperierten boden wachsen. Da auch sonderlich in diesem Garten die auserlesensten Fruchtbäume gepflanzet werden sollen, so würde ein nasser boden sehr unnüz seyn.

Dieser Garten muß vollkommen in der sonne, und ja nicht im schatten der bäume und gebäude liegen, indem solches den küchengewächsen und fruchtbäumen sehr schädlich seyn würde; wäre er aber durch eine etwas abstehende plantage für den nordwinden verwahret, so würde solches zu erhaltung der frühen gewächse im frühling sehr vieles beytragen. Auch ist es gut, wenn er für den starken süd-westwinden verwahret ist, indem selbe

den

den früchten und gartenkräutern im herbst gar sehr schaden.

Die grösse des zu einem Küchengarten erforderlichen bodens, muß nach der grösse der familie, oder nach der menge der gewächse, so man verlanget, proportioniert seyn. Für eine kleine familie ist ein morgen landes groß genug; für eine grössere familie hingegen darff er nicht kleiner seyn, als drey bis vier morgen: denn wann der boden regelmäßig eingetheilet, und mit spalieren von fruchtbäumen besezt ist, wie hernach gezeiget werden soll; so wird man finden, daß ein solcher Garten klein genug sey, andere mögen deßwegen gesagt haben, was sie immer wollen.

Dieser boden muß ringsherum mit einer mauer eingefaßt werden; und wenn es sich schiklich thun läßt, daß beyde seiten der mauern bepflanzet werden können, so wird man den nuzen davon haben, um so viel mehr spalierfrüchte zu erhalten. Diese mauern sollen zwölf schuhe hoch gemacht werden, und so sind sie für alle fruchtsorten hoch genug. Wäre der boden, wo man den Küchengarten anlegen will, sehr derb; so soll selbiger, eh man etwas darein pflanzt, drey bis vier male umpflüget und umgraben werden. Legt man ihn aber hernach in beete, damit ihn im winter der frost durchdringe; so wird solches sehr dienlich seyn, die theile desselben zu verbessern und mürbe zu machen.

Die beste düngung für dergleichen boden, ist steinkohlenasche, und der mist von den gassen und

gräben, wodurch er viel ehender als durch andere düngung leicht gemacht wird, ja, jemehr man asche nihmt, je besser ist es, sonderlich wenn der boden kalt ist. Wo man aber dergleichen asche nicht genug haben kan, da taugt auch der seesand, oder verfaultes holz; auch sind die theile verfaulter gewächse sehr dienlich, als welches alles den boden sehr mürbe, und nicht nur allein zum bearbeiten geschmeidiger, sondern auch zum wachsthume der pflanzen ersprießlicher macht.

Wäre im gegentheile der boden leicht und warm, so muß er mit faulem kühmist gedünget werden, dem in heissem erdrich für allen andern der vorzug zu geben. Wollte man aber pferdemist gebrauchen, so muß er wohl faul seyn, sonst wird er beym ersten heissen und trokenen wetter die gewächse verbrennen.

Der boden dieses Gartens muß wenigstens zween schuhe tieff seyn (ist er aber noch tieffer, so ist es um so viel besser), sonst wäre er für verschiedene sorten eßbarer wurzeln, als für die Möhren, Pastinat, rothe Ruben 2c. welche tieff in den boden treiben, nicht tieff genug; auch lieben die meisten andern eßbaren pflanzen einen tieffen boden, und viele pflanzen, welche kurze wurzeln zu haben scheinen, breiten sich doch ziemlich weit im boden aus, wie man leichtlich finden wird, wenn man ihren fasern, wodurch sie ihre nahrung bekommen, nachspühret; wenn nun aber diese sand, kalk, leimen 2c. antreffen, und also nicht weiter können, werden solches die pflanzen durch ihre farbe und hemmung ihres wachsthumes bald zu erkennen geben.

Ferner muß man trachten, in verschiedenen theilen dieses Gartens einen vorrath von wasser zu haben, und dieses soll, wo möglich, in grossen baßins oder behältern in der freyen luft und in der sonne stehn, damit es dadurch gemildert werde: denn dasjenige wasser, so aus den ziehbrunnen ꝛc. eben zu der zeit, da man es braucht, genommen wird, taugt ganz und gar nicht für die pflanzen.

Wenn die mauern aufgeführet sind, soll man bey anlegung des Gartens, an dieselben rabatten machen, die wenigstens zehn schuhe breit sind; dadurch bekommen die wurzeln der fruchtbäume mehr freyheit, als da, wo die rabatten nicht über drey oder vier schuhe an weite haben. In dieselben können, wenn sie gegen mittag liegen, verschiedene frühe gewächse gesäet werden, in diejenigen aber, so nordwärts liegen, säet man die spätern. Doch wollte ich keineswegs rathen, daß man solche sorten von pflanzen, so tieffe wurzeln treiben, zu nahe an die fruchtbäume seze; viel besser ist es, daß man in einem der wärmsten örter eine rohrheke mache, an die man frühe erbsen, bohnen ꝛc. säen kan, woselbst sie so gut wachsen werden, als ob sie an einer mauer stühnden, und dadurch können die fruchtbäume von dergleichen beschwerlichen pflanzen vollkommen befreyet bleiben.

Wenn dieses geschehen, theilet man den boden in felder ein, die nach der grösse des Gartens proportioniert werden müssen: doch wollte ich niemalen rathen, dieselben zu klein zu machen, denn dadurch gienge der boden wegen der wege verlohren, und wenn die felder mit spalieren von frucht-

bäumen eingeschlossen wären, so würden die pflanzen in selbigen schwach bleiben, und niemalen halb so groß werden, als wenn sie in einer offenen lage wachsen.

Die wege dieses Gartens müssen auch nach der grösse des bodens proportioniert seyn: in einem kleinen Garten sollen sie eine breite von sechs, in einem grössern aber von zehn schuhen haben. An jeder seite des weges soll eine drey bis vier schuhe breite rabatte zwischen dem spalier und dem wege seyn, dadurch wird die weite zwischen den spalieren grösser; und da die rabatten beständig bearbeitet und gedünget werden, so wird solches den wurzeln der bäume sehr vorträglich seyn. In diese rabatten aber kan man etwas salat säen, oder einiche andere kräuter, so nicht lange dauern, oder zu tieff wurzeln, damit der boden nicht ungebraucht da liege.

Die breite dieser zwischenwege, welche ich hier angegeben habe, wird vielen zu groß vorkommen, allein ich habe dabey die absicht, daß zwischen den spalieren genugsamer plaz seyn möge, damit sie einander nicht beschatten, oder mit ihren wurzeln sich verwikeln, und sich also die nahrung nehmen. Will man aber die wege nicht so breit haben, so kan man nur an jeder seite die rabatten breiter machen, und den wegen diejenige breite geben, so man für gut befindet.

Die wege dieser Gärten sollen nicht mit sande bestreuet werden: denn weil öfters dung, wasser 2c. hin und wieder geführt wird, würden sie bald verderben,

derben, und unscheinbar gemacht werden; auch soll man sie nicht mit rasen belegen: denn wenn man durch grüne wege fährt, oder solche viel betretten werden, so wird der rase bald vernichtet, diejenigen pläze aber, wo sie viel gebraucht werden, bekommen ebenfalls ein schlechtes ansehn. Diesemnach sind das wohl die besten wege für einen Küchengarten, welche aus solchem sand gemacht werden, der gerne zusamenhängt; wo aber fetter boden ist, welcher die nässe gerne zurükhält, da soll man an den seiten der wege, unter der erde, etwelche schmale gräben machen, um das wasser abzuführen, sonst sind die wege bey schlimmem wetter nicht zu gebrauchen; und wo der boden naß ist, und man füllt den grund der wege mit etwas kalkschutt, kieseln, kreide, oder andern dergleichen dingen aus, so wohlfeil zu haben sind, worauf hernach oben der sand gelegt wird, da bleibt dieser um so viel trokener, und die wege werden bey jeder witterung gut seyn. Diese sandwege sind auch am allerleichtesten zu unterhalten: denn wenn unkraut oder moos darauf wachsen will, darf man sie nur bey trokenem wetter mit der holländischen egge überziehn, und einen oder zween tage hernach mit dem rechen übergehn, so werden sie so rein seyn, als ob man selbige erst angelegt hätte.

Die beste figur für die anzulegenden Felder ist das vierek, oder ein länglichtes rechtwinkliches vierek, wenn der boden anderst dergleichen figur leidet; sonst kan man sie dreyekig machen, oder ihnen auch eine andere form geben, die sich am besten zu dem boden schikt.

Wenn

Wenn der Garten nach dem erwählten entwurfe angelegt worden, und der boden fett ist, und gerne naß bleibet; oder wenn er schon von natur naß ist, so soll man allezeit unter der erde wasserleitungen, oder wasserfurchen machen, um aus allen quartieren des Gartens das wasser abzuleiten: sonst werden die meisten sorten der Küchengewächse von der nässe im winter gar vieles leiden; und wenn die wurzeln der fruchtbäume in die nässe kommen, bringen sie niemalen gute früchte, daher man denn nicht vorsichtig genug seyn kan, alle überflüßige nässe aus dem Küchengarten zu schaffen.

Diese felder müssen beständig vom unkraut gereiniget werden: Und wenn etwa ein theil des bodens leer liegt, so soll man ihn umgraben, und auf einen hauffen zusamenwerffen, damit er mild werde, und die salpetertheilchen der luft in sich ziehe, welches allen arten des erdrichs sehr nüzlich ist; und wenn man hernach des bodens nöthig hat, so ist er zum gebrauche schon zubereitet.

Der boden dieser Felder soll nicht zwey jahre nach einander mit dem nemlichen gewächse besaet oder bepflanzet werden, sondern man muß jährlich wechseln; dadurch aber werden die gewächse viel besser, als wenn sie beständig auf einem boden wachsen. Die Küchengärtner um Londen, wo der boden theuer ist, sind zwar öfters gezwungen, zwey oder drey jahre hinter einander, in dem nemlichen boden einerley zu bauen, allein alsdenn umgraben und düngen sie ihn alle jahre so wohl, daß sie ihn fast ganz neu machen; deme allem ungeacht aber, hat man doch immer bemerket, daß frisches land allezeit am besten trägt.

In einem dieser Felder, welches nahe bey den ställen liegt, und wohl für den kalten winden verwahret ist, oder wenn ein strich erde ausserhalb der gartenmauer, welche genug sonne hat, bequem liegt, und weit genug ist, soll man sich dessen bedienen, um daselbst mistbeeten für frühe gurken, melonen 2c. anzulegen. Ich ziehe aber hier einen solchen strich von erde deßwegen vor, weil erstlich daselbst kein koth oder streu über die wege des Küchengartens im winter oder frühling geführt wird, da es insgemein nasses wetter ist, wodurch die wege unrein gemacht werden könnten. Zweytens, so liegen die mistbeeten nicht im gesichte; und drittens, so ist es bequem, den mist dahin zu führen; denn wenn man in die heke oder den zaun ein loch macht, welches so weit ist, daß ein kleiner karrn durch kan, so ist solches viel bequemer zu bewerkstelligen, als wenn man ihn durch den Garten führt; Und wenn ein solcher strich erde lang genug ist, daß man auf zwey bis drey jahre lang genug beete darinn machen kan, wird es sehr vorträglich seyn: denn wenn die beete jährlich verändert werden, so schlagen sie viel besser an, als wenn sie etliche jahre in dem nemlichen boden bleiben. Da es aber unumgänglich nöthig ist, diese melonenbeete mit einer rohrheke zu verwahren, so kan man sie so machen, daß sie mit einer rahm eingefaßt seye, und hinweggebracht werden könne, und da kan diejenige heke, welche im ersten jahre oben gestanden, in beliebiger weite unter die untere, welche man stehen lassen kan, gesezt werden, so, daß man innerhalb eines jahres nur eine von diesen querheken versezen darf, und also hoffe ich, daß

jedermann

jedermann, wer einen versuch machen will, diesem verfahren den vorzug geben werde.

Das hauptwerk, in der wartung überhaupt, besteht darinn, daß man den boden wohl umgrabe und dünge, und daß man den pflanzen, nach dem unterscheide ihres wachsthums den gehörigen plaz einräume. Auch müssen die pflanzen vom unkraut rein gehalten werden: denn läßt man das unkraut so lange wachsen, bis sein same reiff ist, so läßt es ihn auf den boden fallen, und davon wird er so angefüllt werden, daß man es in etlichen jahren nicht wieder ausrotten kan. Auch hat man zu beobachten, daß die misthauffen immer vom unkraut rein gehalten werden: denn, wird dieses nicht in acht genommen, so wird es umsonst seyn, den Garten rein zu halten, weil, wenn der same in den mist fällt, selbiger in den Garten gebracht wird, und also jährlich das unkraut beständig, zum grösten nachtheile der pflanzen, nachwachsen kan, und man immerzu mit ausrottung desselben zu thun hat. Was den übrigen nöthigen unterricht anbetrift; so wird man selbigen in denen besondern artikeln der verschiedenen sorten von Küchenkräutern antreffen, so daß es also unnöthig ist, solches hier zu wiederholen.

Mist.

# Mist.

Der Mist wird zur verbesserung eines ausgesogenen und entkräfteten landes, und zur heilung seiner gebrechen gebraucht, die von mancherley beschaffenheit sind, als mancherley der Mist ist, dessen man sich zu desselben verbesserung und herstellung bedient. Manches land ist zu kalt, naß und schwer; ein anderes hingegen ist zu leicht und troken. Dawider giebt es nun aber Mist, der heiß und leicht ist, dergleichen der Schaaf Pferde- und Daubenmist rc. Hingegen ist wieder ein andrer fett und kühlend, wie der Ochsen- Kühe- und Schweinenmist rc.

Gleichwie nun aber die mittel, deren man sich bedient, den krankheiten, die sie heilen sollen, zuwider seyn müssen; so braucht man Ochsen- Küh- und Schweinenmist für ein trokenes und leichtes erdrich, um es fetter und vester zu machen; hizigen und trokenen Mist hingegen nihmt man zur verbesserung eines kalten, nassen und schweren bodens.

Der mist hat zwo besondere eigenschaften: die eine besteht darinn, daß er eine gewisse empfindliche wärme erreget, die von besondrer wirkung ist; diese hat aber nicht leicht ein andrer, als der frische und etwas feuchte Pferde und Maulthiermist. Die andere eigenschaft des Mistes ist, daß er die erde fett und fruchtbarer mache.

Der

Der Pferde- und Mauleselmist ist zur winterszeit in den Gärten von unvergleichlichem nuzen, weil selbiger alsdenn alle dinge beseelet und belebet, und diejenigen dienste thut, welche uns die sonnenhize im sommer leistet: denn durch ihn erhalten wir alle neuigkeiten des frühlings, spargel, kukumer, rettig, melonen, salat rc. Der Roßmist taugt am besten, ein kaltes, mageres land zu verbessern, und selbigen können wir in ziemlicher menge haben; doch ist er einem lande auch öfters schädlich, wenn man ihn alleine oder zu frisch braucht: und breitet man ihn im sommer etwas dünne auf das land, so nuzt er sehr wenig, denn die sonne entziehet ihm alle kraft und güte, so daß er nicht besser ist als schilff, oder trokenes stroh; und ob man gleich in einem Küchengarten zum kraut und blumenkohl, und andern daselbst wachsenden pflanzen, die viel nahrung brauchen, denselben nicht leicht zu viel brauchen kan, so würde es doch ein fehler seyn, kornfelder zu stark damit zu belegen, weil er gar zu viel unkraut wachsen macht.

Da der Pferdemist sehr heisser natur ist, so taugt er am besten für ein kaltes land; Kühmist hingegen vor ein hiziges. Wenn man aber beyde mit einander mischt, geben sie für die meisten sorten von erdrich eine sehr gute dung; und für einige kan man noch schlamm darunter mischen.

Schafmist und der Mist vom Wild, sind, ihrer eigenschaft nach, nicht viel von einander unterscheiden, und werden von einigen für den besten Mist, für kaltes, leimiges land, gehalten.

Einig

Einige rathen, man solle denselben zu pulver stossen, und sehr dünn über die herbst- und frühlingssaat streuen: vier oder fünf karren für einen morgen, eben als wie man die asche und dreber ausstreut.

In Flandern und andern orten, sperren sie ihre schaafe des nachts in solchen pläzen ein, die mit reinem sande bestreuet sind, so daß er fünf bis sechs zölle dik liege. Sie streuen aber alle nächte frischen hinein, und misten ihn die woche einmal wieder aus; es ist aber der pferch und urin der schaafe eine sehr gute düngung, und ziemlich theuer, dabey aber auch die beste für ein land, das gar nicht tragen will. Herr Quintinye ist der meynung, durch selbigen könnten alle arten von erdrich fruchtbar gemacht werden.

Andere rühmen den Schweinenmist als die fetteste und beste art von düngung, und sagen, ein karrn desselben thue so viel, als zween eines andern Mistes, auch wäre selbiger die beste düngung für fruchtbäume, sonderlich aber für birrn und äpfel, die in einem leichten boden stehn; ferner ist er auch eine trefliche grasdüngung. Ich habe diesen Mist, wenn er wohl verfault war, öfters für fruchtbäume gebraucht, und gefunden, daß es die beste düngung für selbige sey.

Dauben- Hüner- und Gänsenmist dienen zur verbesserung der wiesen und kornfelder unvergleichlich. Der erstere ist der beste, um wiesen und kornfelder damit zu belegen; eh man ihn aber braucht, muß er eine zeitlang ausserhalb des daubenhauses

gelegen haben, damit ihn die luft etwas versüssen, und seine feuerige hize dämpfen könne.

Sonderlich ist er für ein kaltes, nasses, dohniges erdrich gut; doch muß er getröknet werden, eh man ihn ausstreut: denn in der nässe sezt er sich gern zusammen; damit er sich aber nicht zusamenhänge, und man ihn dünne streuen könne, soll er mit erde vermischt werden, weil er sehr heiß und stark ist.

Einige rühmen den Daubenmist, und den Mist von anderm geflügel, als die beste düngung für den spargel, erdbeeren, oder auch allerhand blumensorten.

Herr Gentil lobt den Daubenmist als sehr gut für solche bäume, deren blätter gerne gelb werden, wenn sie in einem offenen boden stehn, der mehr kalt als heiß ist; doch muß er vorher drey oder vier jahre in der miststätte gelegen haben, damit sich seine hize in etwas vermindere. Man bedient sich aber desselben im herbste, und nihmt nur wenig.

Er lobt ihn als höchst nüzlich für einen kalten und nassen boden, wenn man ihn eines zolles dik an dem fusse eines baumes streut, der gelbe blätter hat, und selbigen bis in den märzen liegen läßt.

Der Mist vom geflügel, der heiß ist, und voller sand stekt, trägt viel zur beförderung des wachsthumes bey, und hat eine viel geschwindere wirkung, als der Mist derjenigen thiere, so kräuter fressen.

Herr

Herr Hugh Plat saget: ein karrn voll getreide verbessere das erdrich mehr, als zehn karren gemeinen Mistes. Ist dieses wahr, so kan man mit gutem grunde glauben, daß, wenn blosses getreide, unter eine komposition gemischet und eingeweichet, gute wirkung hat, selbiges noch kräftiger seyn werde, wenn es durch den leib der thiere gegangen.

Menschenkoth taugt unvergleichlich zur verbesserung eines kalten und sauern erdrichs, sonderlich wenn er mit anderer erde und Mist vermischet, und in eine gährung gebracht wird.

Keine düngung ist mit dem Strassenmist aus Londen zu vergleichen, für alles unfruchtbare dohnige erdrich, indem durch diese düngung die theile desselben viel besser und ehender, als durch alle andere kompositionen, von einander gesöndert werden; und wo man selbigen haben kan, da verlohnt es sich gar wohl der mühe, für kornfelder, wiesen und gärten ihn anzuschaffen.

# Mistbeet.

Mistbeete sind in diesen nördlichen theilen von Europa von so allgemeinem nuzen, daß wir ohne selbige lange nicht so viele gewächse aus den wärmern erdstrichen haben würden, als wir wirklich haben. Auch würden wir im winter und in den frühlingsmonaten, unsere tafeln nicht so mit gartengewächsen versehen können, als wirklich geschieht. Die gemeinen Mistbeete, deren man sich in den Küchengärten bedient, werden auf folgende weise mit frischem Pferdemist angelegt:

Für allem aus muß man sich mit einer menge neuen Mistes aus dem stalle versehn, in welchem ein theil des strohes mit seyn muß, dessen man sich in den ställen bedient; in ansehen der menge aber, richtet man sich nach der grösse des beetes, so man machen will. Ist es früh im jahre, so darf man für jedes fenster nicht weniger als einen guten karrn voll nehmen. Diesen mist schlägt man auf einen hauffen, und mischt etwas steinkohlenasche darunter, welches dazu dient, daß der Mist seine wärme länger behalte: so aber läßt man ihn sechs oder sieben tage liegen, da er dann, während dieser zeit, sich gehöriger massen erhizen wird. Hierauf macht man in einem wohlverwahrten orte des Gartens eine grube, die so weit und lang seyn muß, als der trog ist, den man dazu brauchen will; und ist der boden troken, so muß sie einen

schuh,

schuh, ist er aber naß, nicht über sechs zölle tief seyn. Wenn dieses geschehen, führet man den Mist in die grube, durcharbeitet ihn wohl mit der gabel, und leget selbigen überall recht eben und gleich in das Beet; den untern theil des Misthauffens aber, in welchem insgemein wenig stroh ist, legt man oben auf das Beet, so steiget aus selbigem der dampf nicht so häufig auf, als wohl sonst geschehen würde. Will man aber ein Beet für Cucumern oder Melonen machen, die darinnen bleiben sollen, so muß in der mitte, unter jedem fenster, ein zehn zölle weites und sechs zölle tieffes loch seyn, das man mit guter frischer erde anfüllet, und in dessen mitte hernach ein stok gesteket wird, damit der plaz, wo dieses loch ist, zu erkennen seye. Hierauf bedeket man das Beet über und über vier zölle dik mit der erde, die man aus der grube genommen, sezet den trog darüber, und lässet es stehn, bis die erde erwärmet ist, welches insgemein zween tage nach zurechtmachung des Beetes zu geschehen pflegt: nachgehends sezet man die pflanzen auf solche weise hinein, wie bey jeder sorte, unter ihrem eigenen artikel, gezeiget werden soll.

Braucht man aber das Mistbeet zu andern pflanzen, so ist es nicht nöthig in den mist löcher zu machen, sondern, nachdem man ihn mit der spate eingeebnet, muß der mist drey bis vier zölle dik mit guter erde bedeket, der trog darüber gesezt, und die fenster darauf gelegt werden.

In zurechtmachung dieser Mistbeete hat man sorgfältig acht zu geben, daß der mist mit der gabel vest geschlagen werde; und so selbiger mit

vieler streu angefüllet wäre, so muß man ihn überall recht dichte zusammentretten, sonst erhizt er sich zu stark, und folglich würde auch seine hize viel geschwinder vergehen, dieses aber ist ein hauptschade, dem ein solches Beet unterworfen ist. Die erste woche, oder die ersten zehn täge, nach verfertigung des Beetes, soll man die fenster deß nachts in etwas bedeken, bey tag aber mit vorsicht öfnen, um den dampf heraus zu lassen, der, so lang der mist noch frisch ist, sich gar häufig erhebt; nachdem sich aber die hize vermindert, muß die bedekung stärker seyn, sonst werden die pflanzen in ihrem wachsthume gehindert, wo sie nicht gar verderben. Um aber diesem übel abzuhelfen, muß man, wenn das Beet ziemlich erkaltet, eine rechte gute menge frischen warmen mistes an den seiten herum legen, dieses wird nicht nur allein neue wärmezuwege bringen, sondern auch dieselbe eine zeit lang dauern machen; mit zunehmendem frühling aber, wird die sonne dasjenige ersezen, was dem mist an wärme abgeht, und sodann wird es auch rathsam seyn, etwas abgemähtes gras um die seiten des Beetes herum zu legen, sonderlich wenn die nächte kalt wären, welches im may öfters zu geschehen pflegt, und auch selbst zu dieser zeit den zarten pflanzen im Mistbeete gar nachtheilig ist.

Ob nun aber gleich die Küchengärtner insgemein dergleichen Mistbeete machen, so sind selbigen doch diejenigen, welche mit gerberloh angelegt werden, weit vorzuziehn, sonderlich für alle zarte ausländische pflanzen und früchte, welche eine etliche

monate

monate lang dauernde gleiche wärme haben wollen, die man mit dem roßmist nicht zuwegebringen kan. Mit zubereitung dieser Beete verhält es sich folgender massen:

Man muß in die erde eine drey schuhe tieffe grube graben, wenn der boden troken ist; ist er aber naß, darf sie höchstens nicht über einen schuh tief seyn, und da muß das Beet zween schuhe über den boden erhöhet werden. In ansehung der länge richtet man sich nach dem trog, oder der einfassung, die man dazu brauchen will; doch soll sie niemalen unter eilf oder zwölf schuhe haben, und die weite muß sich wenigstens auf sechs schuhe erstreken, welches eben hinlänglich genug seyn wird, die wärme eine zeitlang zu erhalten. Diese grube muß man an den seiten herum in der angezeigten höhe von drey schuhen ausmauern, und im frühling mit frischer gerberloh füllen, das ist, mit solcher loh, die erst aus der grube oder kufe gekommen, nachdem sie vorher zum ledergerben gebraucht worden. Diese loh legt man drey oder vier tage auf einen runden hauffen zusammen, ehe man sie in die grube füllet, damit sich die nässe besser herausziehe, welche, wenn sie zuviel zurükbleibet, ihre gährung hindert. Hierauf füllt man sie in die grube, und schlägt sie fein gleich mit der mistgabel zusammen, eintretten aber darf man sie nicht, weil, wenn sie sich gar feste zusammensezen sollte, solches ebenfalls ihre erhizung hindern würde. Nachgehends sezet man den trog über das Beet, bedeket selbigen mit fenstern; und da wird es in zehn bis vierzehn tagen anfangen warm

zu werden, um welche zeit man sodann die töpfe mit den pflanzen oder samen darein graben kan, wobey wieder zu beobachten, daß man die lohe nicht zusammentrette.

Ein auf diese weise zubereitetes Beet, wird, wenn die loh neu, und nicht gar zu klein gestampfet ist, sechs monate lang eine wohltemperierte wärme behalten; findet man aber, daß sie abnihmt, so kan man es wieder von neuem, und zween bis drey monate länger, warm machen, wenn man die loh recht tief umrühret, und einen oder zween karren frischer loh zu der alten mischet. Viele legen etwas roßmist auf den boden der grube unter die loh, um solche zu erwärmen; ich wollte aber selbiges niemalen thun, ich müßte denn das Beet ehender nöthig haben, als sich die lohe von selbsten erwärmete, und da würde ich nur wenig mist auf den boden legen: denn er hizet gar zu stark, und macht, daß die lohe ihre wärme ehender als sonst verlieret. Es ist aber niemalen zu befürchten, daß die lohe nicht warm werden sollte, wenn sie neu ist, und nicht zu naß in die grube kommt, ob man sie schon manchmalen vierzehn tage und auch länger braucht, ehe sie genugsame wärme erhält; hingegen wird sie auch alsdenn gleicher, und dauerhafter seyn.

Die rahmen oder tröge, womit man diese Beete bedeket, müssen nach den verschiedenen pflanzen, die darein kommen sollen, proportioniert seyn. Sollen zum exempel Ananas darinn stehn, so muß der hintere theil des troges drey schuhe, der niedrige aber fünfzehn zölle hoch seyn; so aber ist

er

er abhängig genug, daß das wasser ablauffen könne: die höhe der hintern seite aber, ist schon hinlänglich für diejenigen pflanzen, die früchte tragen, und die niedrige seite für kürzere pflanzen, so daß, wenn man sie nach ihrer höhe fein ordentlich sezet, sie nicht nur allein von den fenstern in einer gleichen weite abstehn, sondern auch viel schöner in die augen fallen. Ob auch gleich ihrer viele tieffere tröge machen, als ich hier angezeigt, so bin ich doch gewiß, daß, wenn sie nur hoch genug sind, die pflanzen darinnen ohne beschädigung ihrer blätter zu halten, es viel besser seye, als wenn man sie höher macht: denn je tieffer der trog ist, je weniger läßt sich die wärme der luft darinn einschliessen, indem sonst keine andere durch kunst gemachte wärme darinnen befindlich, als nur diejege, so die lohe von sich giebt, welche nicht viel luft erwärmen kan; da aber die Ananas beständig warm gehalten seyn wollen, wenn ihre frucht wohl reiffen soll, so wird die erfahrung lehren, daß die von mir angegebene höhe, der absicht viel gemässer sey, als eine grössere.

Ist aber das Beet für höhere pflanzen bestimmet, so muß auch die tieffe des troges darnach proportioniert seyn; jedoch will man nur allein gesäme darinnen haben, so darf er hinten nicht über vierzehn, vorne aber nicht über sieben zölle hoch seyn; und da wird sich die wärme viel stärker äussern, auch ist dieses die gemeine proportion der in Küchengärten ordentlich gebräuchlichen tröge. Was ihre länge betrift, so läßt sie der eigenthümer insgemein so hoch machen, als es ihm beliebet; or-

dentlich aber hat jeder drey fenster, und diese geben ihm überhaupt eine länge von eilf schuhen, manchmal haben sie auch vier fenster; allein alsdann sind sie zu lang. Dergleichen tröge sind nicht so leicht hin und wieder zu bringen, als wenn sie kürzer sind; auch leiden sie an ihren eken leichter schaden. Einige haben zwar nur welche mit zweyen fenstern, und diese sind zur erziehung junger Cucumern und Melonenpflanzen sehr bequem; allein zu einem Lohbeet sind sie zu kurz, weil nicht plaz genug darinnen ist, für so viel lohe, als zu einer, eine ziemliche zeitlang anhaltenden wärme erfordert wird, wie bereits gemeldet worden. In anderer absicht aber, sind einer oder zween solcher tröge sehr dienlich.

Was diejenigen tröge anbelangt, die man sehr tief macht, so ist es viel besser, wenn man sie so macht, daß sie an den eken auseinander genommen, und also bequemlich hin und her gebracht werden können; sonst macht es viel mühe, den trog hinweg zu nehmen, wenn man neue lohe hinein füllen, oder die alte heraus nehmen will. Die art und weise, dieser tröge zu machen, ist jedermann bekannt; oder man bekommt von selbigen einen bessern begrif, wenn man sie siehet, als wenn man solche beschreibet; daher will ich nichts weiters davon melden.

Artischo-

# Artischoken,

wird von
den Lateinern Cinara genennet.
Artichoke. Artichaud.

## Ihr Charakter ist:

Sie gleichet der Distel sehr wohl, hat aber grosse schuppichte köpfe, welche fast die gestalt eines tannzapfens haben. Das unterste jeder schuppe, wie auch der theil, darauf die blumen stehen, ist eine dike fleischigte und eßbare substanz.

## Die Sorten sind:

1.) Cinara hortensis, foliis aculeatis & non aculeatis. C. B. Die Gartenartischoke mit stachlichten und glatten blättern.

2.) Cinara hortensis, non aculeata, capite subrubente. H. R. P. Die Gartenartischoke, ohne stacheln, mit röthlichen köpfen.

3.) Cinara silvestris Bætica. Clus. Cur. Post. Die wilde Artischoke aus Baetica.

4.) Cinara spinosa, cujus pediculi esitantur. C. B. P. Insgemein Carde oder Cardone.

Ich habe vor gut angesehn, diese klasse unter dem namen Artischoke anzuführen, denn da dieses der überall angenommene name der brauchbaren sorte ist, möchte es besser seyn, sie hieher, als unter den lateinischen namen zu sezen.

Vorjezo wird nur eine sorte von Artischoken in den gärten um Londen gebauet, welches diejenige ist, so man insgemein die rothe Artischoke nennt. Vor diesem war die grüne sorte die gemeinste; seitdem aber die rothe eingeführt worden, hat man die andere verworfen, indem sie viel schlechter ist.

Diese pflanze wird durch die nebenschosse der alten wurzel im februario und martio fortgepflanzet, welche, wenn sie in einen guten boden gesezt werden, in folgendem herbste grosse schöne früchte bringen. Da aber dieses eine pflanze ist, mit welcher wenige gärtner, so nicht in denen Küchengärten um Londen unterrichtet worden, wohl umzugehen wissen, so will ich nun soviel umständliche anweisung deswegen geben.

Gegen das ende des februarii, oder auch im märzen, ist es die beste zeit, nachdem nemlich die witterung gut ist, und die alten Artischokenstöke noch kräftig sind, dieselben zuzurichten, welches also geschieht: Man muß mit der spate alle erde um den stok herum, bis unter denjenigen theil wegnehmen, aus welchem die jungen sprossen hervorgekommen, so muß auch zwischen den schossen selbst, alles von erde gereinigt werden, damit man von der güte eines jeden, und von der lage an dem stoke, urtheilen möge. Hernach wählet

man

man zwo von den schönsten, gradesten, und am meisten versprechenden pflanzen aus; diese sollen unten aus dem stok hervorgewachsen seyn, und müssen an demselben gelassen werden. Hierauf nihmt man mit dem daume alle die andern pflanzen und knöpfe dichte an dem stoke ab, der sie herfürgetrieben, und breitet mit der spate die erde um die zwo pflanzen herum, die man stehen lässet, aus, und machet sie mit den händen um jede derselben fest, so, daß man sie so weit von einander absöndere, als es nur immer, ohne sie abzubrechen, geschehen kan, wobey zugleich zu beobachten, daß man den obern theil der blätter, der herab hanget, mit den händen abnehme.

Wenn hernach der boden zwischen den stöken eben gemacht worden, kan man etwas weniges Spinat darein säen, welchen man wegnehmen kan, ehe noch die Artischoken den grund bedeken; dabey aber muß man wohl acht haben, daß sie vom unkraut gereiniget werden. Wenn nun gegen das ende des aprils, oder mit anfang des may, die pflanzen ihre frucht zu zeigen anfangen, müssen die stöke sorgfältigst besichtiget, und alle junge pflanzen abgenommen werden, welche etwa seit der zubereitung des stoks, herfürgekommen seyn mögen. Auch soll man alle nebenschosse, die die Artischokenstämme treiben möchten, abschneiden, und nur den halben stok stehen lassen, als wodurch die frucht um so viel grösser wird. Sind nun die Artischoken zum einsammeln gut, so müssen sie dichte an dem grunde abgebrochen werden, damit die stöke noch vor dem oktober starke und fri-

sche

sche schosse treiben mögen, welches die zeit ist, sie unter die erde zu bringen; solches aber geschiehet folgender massen.

Man muß alle junge schosse dichte an der oberfläche der erde abschneiden, hernach gräbt man selbige zwischen jedem stok auf, und häuffet alle erde zwischen jeder reihe der stöke so auf, daß ein akerbeet daraus werde, gleichwie im akern zu geschehen pflegt; doch muß die reihe derer Artischoken, grade in der mitte eines jeden akerbeets zu stehn kommen, auf diese weise aber sind sie genugsam gegen den frost verwahret. Ich will auch solches hiermit jederman angepriesen haben, indem dieses viel besser ist, als sich des langen mistes zu bedienen, wie öfters von unerfahrnen leuten zu geschehen pflegt, welche dadurch verursachen, daß die früchte klein bleiben, und fast keinen kern oder boden bekommen: denn es kan ihnen nichts schädlichers seyn, als wenn man sie in frische dung eingräbt, oder solche um sie herum legt. Ungeacht ich den oktober, als diejenige zeit angegeben, zu welcher man sie eingraben soll, so ist doch zu merken, daß, wenn das wetter gelind seyn sollte, man solches noch einige zeit, und bis in den november verschieben kan.

Weil die erfahrung gelehret, daß diese wurzeln, in sehr stränger kälte manchmal erfrieren, so ist es rathsam, eine anweisung zu geben, wie solches zu verhüten seye, ob es schon in einem trokenen boden selten zu geschehen pflegt, und wir wenig exempel haben, daß dieselben erfroren seyen, als nur in den strengen wintern, von 1683. und 1739.

und

und 1740. In diesen wintern giengen die meisten Artischoken in England zu schanden. In dem lezten dieser winter geschahe solches daher, weil man dieselben so wenig besorget, indem so viele jahre her kein frost gewesen, so ihnen geschadet hätte, daher dann wenige sich um die verwahrung derselben bekümmerten. Seit diesem strengen frost aber haben viele wieder darinnen gefehlet, daß sie alle ihre Artischokenwurzeln jeden winter mit langem mist bedeket haben, welches ein sehr schlimmes verfahren ist, weil dieser mist, wenn er zu nahe an den wurzeln lieget, die besten pflanzen leicht kan faulen machen. Diesemnach wollte ich rathen, daß man die Artischoken nicht ehender als um die mitte, oder zu ende des novembers, wenn anders gelindes wetter ist, mit erde bedeke, gegen weyhnachten aber, wenn ein strenger frost zu befürchten wäre, die beete mit langem mist, erbsstroh, lohe oder andern leichten dingen bedeke, um den frost abzuhalten, wovon die wurzeln, weil diese ding davon entfernet sind, keinen schaden leiden können. Allein mit anfang des februarii muß diese bedekung wieder sorgfältigst weggenommen werden, wenn anders gelindes wetter ist, oder wenigstens so bald, als dergleichen wetter einfällt; sonst möchten die pflanzen, wenn sie zu lang darüber liegen bleiben, schaden leiden.

Auch ist es gut, daß man im herbst einige Artischokenwurzeln aushebe, um solche entweder bis in den frühling tief in eine grube einzugraben, oder sie auf einen hauffen zusammen zu legen, damit man sie, bey strenger kälte, leicht bedeken könne.

Sol-

Sollten nun die in der erde schaden leiden, so kan solcher durch diese wieder ersezt werden.

Wenn sie nun solchergestalt unter erden gebracht worden, so hat man bis in den februarium oder märzen nichts mehr zu thun, als binnen welcher zeit sie durch die erde des akerbeets durchgewachsen seyn werden; und so alsdenn gutes wetter einfällt, kan man sie nach der bereits gegebenen anweisung zurichten.

Will man eine neue pflanzung vornehmen, so müssen, nachdem die erde aufgegraben, und etwas fauler mist, den man dazu bestimmt hat, darunter gemischet worden, solche pflanzen, von denjenigen, die man von den alten stöken genommen, ausgelesen werden, so schön, gesund und nicht holzicht sind, auch unten einige fasern haben. Hernach schneidet man mit dem messer denjenigen knotichten holzichten theil weg, mit welchem sie an dem stoke hangen, und wenn er sich mürb und weich schneidet, so ist es ein zeichen ihrer güte, ist er aber zäh, und fasericht, muß man ihn als untauglich wegnehmen, und die breiten äusseren blätter ganz tief abschneiden, so, daß der mitlere theil, oder die herzblätter, über sie heraus stehen. Sind die pflanzen auf diese weise zugerichtet worden, so schreitet man zum pflanzen; wäre aber das wetter sehr troken, oder die pflanzen schon eine zeitlang von den stöken abgenommen worden, so ist es gut, sie drey oder vier stunden lang vorher in gefässe mit wasser zu sezen, als wodurch sie sehr erfrischet werden. Hernach ziehet man eine schnur über den grund, um sie so viel besser in

eine reihe zu sezen, und pflanzet sie durch hülfe eines maaßstabes in denen reihen zween schuhe weit von einander; und wenn man eine reiche erndte haben will, so sollen die reihen selbst fünf schuhe von einander stehn. Die pflanzen müssen ungefehr fünf zölle tief eingesezet, und die erde dicht an die wurzel angedrukt werden; wobey zu beobachten, daß, wenn die witterung troken ist, man sie die woche zwey bis drey male begiesse, bis sie zu wachsen anfangen, hernach haben sie solches selten mehr nöthig.

Man kan etwas spinat vor einsezung der pflanzen auf den boden säen, dabey aber beobachten, daß man solchen, wenn er herfürgekommen, um die pflanzen herum wegnehme.

Diese pflanzen werden bey gelindem wetter, oder in einem feuchten boden, die grösten und besten Artischoken, zuweilen noch im august und september bringen, nachdem alle andre derer alten stöken schon vorbey sind. Will man also die ganze zeit über mit Artischoken versehen seyn, so müssen sie alle jahre frisch gepflanzet werden, sonst kan man nicht länger als zween monate oder zehn wochen früchte haben.

Sollte eine von denjenigen pflanzen, so im frühling gesezet worden, im herbste keine früchte bringen, so kan man um die zeit, wenn die wurzeln unter erden gebracht werden, die blätter mit dünnem weidenbast zusamenbinden, und die erde dicht um sie herumlegen, so daß der oberste theil der pflanzen frey bleibe. Stellet sich aber nachgehends

heuds der frost ein, und will man diesen gipfel mit etwas stroh, oder erbsstroh bedeken, so bringen diese pflanzen im winter, oder mit anfang des frühlings frucht.

Sollte man aber auch andre sachen zwischen die Artischoken pflanzen wollen, so muß zwischen denen reihen neun bis zehn schuhe plaz gelassen werden, gleichwie die Küchengärtner öfters um Londen zu thun pflegen, welche den dazwischen befindlichen boden, mit radies, oder spinat besäen, auch zwo reihen blumenkohl darein pflanzen, die vier schuhe weit von einander sind. In jeder reihe selbst wird aber allezeit eine weite von zween, und einem halben schuhe leer gelassen, so daß die Artischoken allemal fünf schuhe zum wachsen plaz haben. Wenn nun im may der radies, oder spinat weggenommen wird, so säen sie eine reihe von kümmerlingen zum einmachen, gerad zwischen die reihe des blumenkohls, so, daß sie drey schuhe weit von einander stehn, und zwischen die reihe des blumenkohls und derer Artischoken, kan man eine reihe von kraut, oder savoyischem köhl für den winter pflanzen, welcher, wenn der blumenkohl und die Artischoken weggenommen worden, in aller freyheit wachsen kan. Auf diese weise kan man den boden das ganze jahr hindurch wohl anwenden.

Zwischen diejenigen Artischoken, deren reihe fünf schuhe weit von einander stehen, kan man allezeit eine zeile kraut, oder savoyischen köhl zum wintergebrauch sezen, indem er um die zeit, wenn die Artischoken unter die erde zu bringen,

schon vorbey ist. Will man dieses thun, so muß alle erde des fünf schuhe breiten raumes auf ein beet zusamengebracht werden, es wäre denn, daß der boden sehr zähe, oder die pflanzen noch jung wären, da man dann in beyden fällen, nur drey und einen halben schuh von der erde zusamenbringt; und wo sie noch weiter von einander stehn, nihmt man eben auch nur so viel erde.

Findet man nun im frühling, daß die stöke schlecht getrieben haben, welches entweder die starken fröste, oder die allzugrosse näße verursachen kan; so muß man sie entdeken, und die erde um sie herum mit der spate loker machen, auch um jeden stok die erde nur etwas weniges aufhäuffen, die übrige aber zwischen den reihen wieder einebnen, als welches ihnen sehr vieles nuzen wird, und drey wochen hernach werden sie insgemein treiben.

Diejenigen Artischoken, so in einem feuchten und fetten boden stehn, werden allezeit die grösten und besten früchte bringen; wo man also einen solchen boden haben kan, wird es gut seyn, alle frühlinge frische stöke zu pflanzen, um die alten dadurch zu ersezen, und die tafel im herbst zu versehen. Aber in einem sehr nassen boden, wollen die wurzeln den winter hindurch nicht bleiben; sollen also die stöke dauern, um dadurch die tafel bald versehen zu können, und pflanzen zu ziehn, so müssen sie eine trokene lage haben. Daher hat man zu beobachten, daß diese lage offen sey, und nicht von den bäumen betropfet werde, indem sie sonst sehr hoch wachsen, aber kleine nichts bedeutende früchte tragen.

Die dritte sorte wird um der veränderung willen, nur allein in den Kräutergärten gehalten.

Cinara spinosa,
cujus pediculi esitantur C. B. P. 383.

## Gartendistel. *Carde.*

Diese pflanze wird aus dem samen gezogen, den man im anfang des märzens in ein beet von leichter guter erde säen soll, und wenn die pflanzen aus der erde hervorstechen, müssen sie sorgfältig vom unkraut gereiniget, und bey trokenem wetter öfters begossen werden. Mit anfang des mäymonats werden die pflanzen bereits zum versezen taugen, da man denn etliche beeter von leichter guter erde zubereiten soll, in welche sie solcher gestalt zu versezen sind, daß man sie in reihen pflanze, so einen schuh weit von einander stehn, und in diesen soll eine pflanze acht zölle von der andern gesezt werden. Hiebey ist zu beobachten, daß sie beständig begossen werden, bis sie wurzeln geschlagen; nachher aber haben sie nichts nöthig, als daß man sie vom unkraut reinige. Gegen die mitte oder ende des junii, werden die pflanzen stark genug seyn, um sie ins freye feld zu sezen; daher muß man um diese zeit ein stük feldes von guter leichter erde umgraben, und in selbiges die pflanzen, reihenweise, so einsezen, daß sie auf allen seiten vier schuhe weit von einander stehn, sie auch fleißig begiessen, bis sie wurzeln gewonnen: hernach muß man dieselben sorgfältig vom unkraut reinigen. Im august können die pflanzen bereits gebunden werden, welches auf folgende manier in

das werk zu stellen: Vor allem aus muß man sich mit einigen heubändern versehn, hernach soll man an einem trokenen tage die blätter fein ordentlich, wie sie gewachsen, zusamennehmen, und nachdem sie so dichte als möglich, ohne beschädigung zusamengebracht worden, so bindet man sie oben, nahe am gipfel, mit heu zusamen, so, daß sie in der höhe erhalten werden. Hernach häuffet man die erde mit einer spate um die pflanzen herum auf, und lässet ungefehr zehn zölle, oder einen schuh hoch vom gipfel unbedekt; wobey sorgfältigst acht zu geben, daß die erde nicht in die mitte der pflanzen falle, als wovon sie faulen könnten. Nachdem die pflanzen höher werden, nachdem muß man auch von zeit zu zeit die erde mehr um sie aufhäuffen, eben wie man mit dem Celery zu thun pflegt. Hiedurch aber wird die meiste erde, so zwischen den pflanzen ist, um sie herum aufgehäuffet werden: dann wenn sie wohl wachsen, so werden sie viertehalb, oder vier schuhe hoch; und so man sie zum gebrauche abnihmt, wird ihre länge fast drey schuhe ausmachen, wenn die äussern blätter weggenommen werden. Hierinn aber besteht ihre fürtreflichkeit: denn nur ihr zärter weisser theil ist gut.

Diejenigen pflanzen, welche zuerst versezt worden, sind mit anfang des septembers gut zum gebrauche; die man aber später versezt hat, taugen nicht eher als im oktober, einige bleiben auch, bis zu ende des novembers, oder in die mitte des dezembers, wenn anders die witterung gut ist; aber

aber bey sehr nassem wetter, oder in strenger kälte, faulen und verderben sie gar oft.

Um von dieser pflanze samen zu erhalten, muß man einige der stärksten und kräftigsten pflanzen stehen lassen, und sie bey strenger kälte mit stroh, oder erbsstroh, in etwas bedeken; solches aber muß bey gelindem wetter allezeit wieder hinweggenommen werden, sonst macht es die pflanzen faulen. Im frühling soll die erde von den pflanzen nach und nach hinweggenommen werden, damit ihre stengel wachsen, und im junio werden ihre häupter wie kleine Artischoken formiert, aber daben voller dornen seyn. In diesen häuptern sind die samen enthalten, welche im august reiff seyn werden.

Cucu-

# Cucumis.

## Cucumern, Gurken, Kümmerlinge.

## Concombre.

### Der Charakter ist:

Die Cucumer hat eine blume, so nur aus einem blättlein besteht, glokenförmig, und oben ausgebreitet, auch in verschiedene theile getheilet ist. Einige blumen sind männliche oder unfruchtbar, indem sie keinen embryon enthalten, sondern nur in der mitte einen langen stempffel haben, der mit meelstaub besezt ist; andere weibliche oder fruchtbare, so an einem embryon fest sizen, der hernach zu einer fleischigen frucht wird, so insgemein länglicht rund, und in drey oder vier zellen eingetheilt ist, die viele länglichte samen in sich enthalten.

### Die Sorten sind:

1) Cucumis sativus vulgaris, maturô fructu subluteô. C. B. Gemeine Cucumeren.

2) Cucumis sativus vulgaris, fructu albô. C. B. Weisse Cucumeren.

3) Cucumis oblongus. Dod. Die langen türkischen Cucumeren.

Die erste dieser sorten ist in den englischen Gärten die gemeinste, von welcher man zwey-

oder dreyerley arten hat, die in der länge, oder rauigkeit der äussern schale der frucht von einander unterscheiden sind. Da sie aber nur zufällige spiele der natur sind, so gehe ich sie vorbey, ohne unter ihnen einen unterscheid zu machen.

Die zweyte sorte, welches eine viel bessere frucht ist, indem sie lange nicht so wässerig, und weniger samen in sich enthält, ist die gemeinste art, so in Holland gebauet wird: denn ich erinnere mich nicht, daß ich auf den märkten in Holland unsere grüne gesehen hätte.

Die dritte sorte wird in einigen curiosen Gärten, wegen der länge ihrer frucht gezogen, wie auch, weil sie weniger wasser und samen hat. Sie ist aber nicht so fruchtbar, als die gemeine sorte, kommt auch nicht so leichte fort.

Die gemeine sorte wird zu dreyen verschiedenen zeiten gepflanzet; als erstlich in mistbeeten, unter einer einfassung, um frühe frucht zu haben; zweytens unter gloken oder handgläsern, um der mittlern sammlung willen; und drittens in den gemeinen boden, welches die spätlinge sind, zum einmachen.

Ich will mit dem Unterricht, wie frühe Cucumern zu ziehen seyen, den anfang machen, als worinn die gärtner der meisten Herren einander um die wette zu übertreffen suchen. Ja einige haben weder mühe noch unkosten gespart, alle monate das jahr hindurch reiffe früchte zu haben, welches aber mehr eine curiosität als wahrer nuzen ist: denn die Cucumern, so vor dem april wachsen,

sen,

sen, können nicht so gesund, als diejenigen seyn, so später kommen, denn ehe die sonne kräfte genug hat, bey tage die beeter durch die gläser zu erwärmen, so müssen sie alle ihre kraft von der gährung des mistes erhalten; dadurch aber wird nothwendiger weise ein ziemlich starker dampf verursachet, und gar viel luft erzeuget, der, weil er in dem mistbeete eingeschlossen ist, bald faul wird; und wenn durch die kälte der nacht der dampf des beetes in grosse wassertropfen zusamengetrieben wird, und die pflanzen solche in sich ziehn, so muß die frucht nothwendiger weise rohe und ungesund werden, sonderlich wenn die nächte sehr lang sind. Dieses sowohl, als die grossen kosten und viele arbeit, so die frühern Cucumern erfordern, hat über die ehre, so einige darinn gesucht, die oberhand gewonnen, und verursachet, daß man solches nicht mehr so stark, wie vor einigen jahren, treibet.

Nunmehr will ich mit der Unterweisung den anfang machen, wie man im april eine menge guter und feiner früchte erhalten könne.

Zu ende des januarii muß man sich mit genugsamem frischem pferdemist, der mit streu vermischet ist, versehen. Hierinn hat man sich nach der anzahl der pflanzen zu richten, so man ziehen will, und für eine privatfamilie sind zwo lasten vollkommen genug. Diesen mist ziehet man auf einen hauffen zusammen, und mischet etwas weniges steinkohlenasche darunter. Vier oder fünf tage hernach fangt dieser mist an sich zu erhitzen, da man denn einen kleinen theil von dem hauffe nihmt, und solchen an die äussere seite desselben eben hin,

und oben darauf etwas guter erde, ungefehr zween zölle dik leget. Dieses wird hernach mit einer glasgloke bedekt, und etwas trokene streu darauf gelegt. Wenn man alsdann, nach einem oder zween tagen merket, daß die erde warm ist, muß der same darein gestekt, und eines viertelzolles dik mit eben solcher erde bedeket, und das glas wieder darüber gesezt werden. Bey nacht oder schlimmem wetter aber soll man das glas mit trokener streue oder matten ꝛc. bedeken, so werden innerhalb dreyer bis vier tagen, wenn der mist eine gehörige hize hat, die pflanzen hervorkommen. Sobald man dieses gewahr wird, muß man sogleich aus dem daran liegenden misthauffe ein beet für ein fenster machen, wobey zu beobachten, daß der mist nicht zu nahe an der glasgloke hinweggenommen werde, sondern daß man etwas dung um solche ringsherum lege, und sie dabey bedekt halte, damit die jungen pflanzen dadurch nicht zu schaden kommen. Dieses mistbeet muß wenigstens drey schuhe dik mist haben, den man in bereitung desselben wohl unter einander mischen, und mit der gabel dichte zusamenschlagen soll, um zu hindern, daß die hize nicht zu gähe und stark entstehe. Hierauf wird auf den mist etwas gute frische erde, etwa drey zölle dik gelegt, die man recht einebnet, eine einfassung darum sezt, und die nacht durch oder bey schlimmem wetter, mit einer matte ꝛc. wie zuvor bedekt, um in dem beete eine hize zu erweken. Sobald man nun spührt, daß das beet in gehöriger guter wärme sich befindet, müssen die jungen pflanzen zween zölle weit auf allen seiten von einander darein gesezt werden, wobey zu beobach-

ten,

ten, daß man sie bis an ihre samenblätter in die erde seze.

Wenn das beet gute behörige wärme hat, so wurzeln die pflanzen schon ehe 24. stunden vergehn. Nach diesem muß man zu solcher zeit, wenn es das wetter erlaubt, etwas luft hineinlassen, wie auch die gläser alle tage umwenden, damit sie troknen: denn wenn sich der dampf des beetes an den gläsern sammelt, fällt er, zum grösten nachtheile der pflanzen, auf selbige herab. Wenn also das wetter so schlimm ist, daß es nicht erlaubet, die gläser lang umgewandt liegen zu lassen, soll man sie wenigstens des tags ein bis zwey male umwenden, und die nässe mit einem wollenen tuche abwischen; man hat aber auch darauf wohl acht zu geben, daß man nicht zu viel kalte luft hineinlasse, welche ebenfalls den jungen pflanzen sehr schädlich seyn würde. Um also dieses zu verhüten, ist es sehr wohl gethan, daß man oben an der einfassung, wo man die luft hineinläßt, ein grobes tuch, oder eine matte fest mache, so daß die eindringende luft durch solches durchgehen müsse, und sie den pflanzen nicht so viel schaden könne.

Man hat sich auch beym begiessen der pflanzen, so lang sie noch jung sind, sehr in acht zu nehmen, und wenn es geschieht, muß es sparsam geschehn; ja man muß das wasser einige zeit zuvor, eh es gebraucht wird, entweder in einem hauffe mist, oder in einem andern orte sezen, so daß es fast eben die wärme habe, als die im mistbeete eingeschlossene luft. Nachdem nun die pflanzen an höhe wachsen, nachdem soll man auch immerzu et-

was trokene, gesiebte erde in bereitschaft haben, um ihren stengel damit zu belegen, als wodurch sie sehr gestärkt werden. Auch hat man dafür zu sorgen, daß man das beet bey seiner wärme erhalte; und so selbige abnehmen will, so muß man um die seiten des beetes herum etwas frische streu legen, und die gläser bey nacht oder schlimmem wetter wohl verschlossen halten. Sollte aber im gegentheile das beet zu heiß werden, so sticht man zur seite des mists an drey oder vier orten, fast bis in die mitte des beetes, mit einem grossen steken hinein, und macht grosse löcher, durch welche der grösseste theil des dampfs weggeht, ohne oben in das beet zu kommen; findet man nun, daß hiedurch die hize des beetes nach verlangen gedämpft worden, so werden diese löcher wieder mit mist verstopft.

Wenn diese anweisung genau beobachtet wird, so ist sie hinlänglich genug, die pflanzen im ersten beete zu erziehn. Merket man nun, daß das dritte oder raue blatt sich anfängt zu zeigen, so muß man einen andern hauffen von frischem mist zurechtmachen, der auch, wie vor bereits gemeldet worden, mit asche vermischet werden muß. Dieses mistes muß so viel seyn, als viel man gruben zu machen willens ist; insgemein braucht man zur ersten versezung der pflanzen, für jedes fenster, oder zu jeder grube, eine last, so daß das beet fast drey schuhe dik dung hat; aber für solche, die nicht ehender, als bis im märzen versezt werden, sind zu dreyen gruben zwo lasten mistes genug: denn ich habe noch nicht sehn können, was es nüze, wenn man

die beete so dik von mist macht, als manche zu thun pflegen. Selten werden ihre früchte besser, wenn sie ja noch so gut sind, als dererjenigen ihre, deren beeter von mittelmäßiger art sind; auch kommen sie nicht früher, und selten sind sie so schön, ja die ranken bleiben nicht einmal so lange gesund.

Bey zubereitung dieser beeter muß man den mist wohl unter einander mischen, indem man ihn mit der gabel wohl zerrühret, und keine klöser unzertheilt läßt; hernach muß er auch dichte zusamengeschlagen werden, damit sich nicht so bald ein dampf erhebe. Ueberdiß soll er fein eben gelegt, und im beete gleich gedrukt werden, sonst sezt er sich, und macht gruben, welches sehr schädlich ist. Wenn man mit eintragung des mistes fertig ist, so muß gerad in der mitte jeden fensters eine grube gemacht werden, so ungefehr einen schuh tieff, und acht oder neun zölle weit ist. Diese gruben sollen mit leichter frischer erde angefüllt werden, welche man vorher sieben muß, um die steine, schollen ꝛc. herauszunehmen, und hernach häuffet man sie etwas auf, und steket überall in die mitte einen 18. zölle langen steken, der zu einem kennzeichen dienen muß, um gerad den ort zu finden, wo die grube ist. Hierauf beleget man das ganze beet drey zölle dik mit erde, die man fein einebnet, und nachgehends mit der einfassung besezet, welche man mit gläsern bedekt. Sollte man aber zu befürchten haben, daß der mist zu sehr hizen möchte, so muß man das beet nicht mit der erde belegen, bis die hize etwas abgenommen,

wozu

wozu wenig tage erfordert werden, und sodenn kan man die erde nach und nach hineinbringen, so daß man das beet anfangs nur einen zoll dik bedeke. Acht oder zehn tage darauf kan wieder eines zolles dik darauf gelegt werden; sonderlich aber soll noch, eh und bevor die ranken auszulauffen anfangen, alle erde in das beet gebracht werden: wenn aber die erde wenigstens fünf oder sechs zölle dik liegt, so wird solches machen, daß die ranken um so viel stärker werden, denn untersuchet man die wurzeln, so wird man finden, daß, wie sich die ranken ausbreiten, so auch die wurzeln sich vertheilen, und das beet bedeken; und wenn die erde ziemlich seichte, oder zu leicht ist, so lassen die ranken täglich die blätter hangen, weil die erde, ihre wurzeln zu tragen, nicht tief genug ist, so daß, wenn sie nicht beständig wohl begossen werden, sie nicht stärke genug haben, lange zu dauern, noch schöne früchte zu bringen, und es ist nicht so gut, ihnen zu viel wasser zu geben, auch wird die wirkung davon nicht so kräftig seyn, als wenn die erde über dem mist dik genug angelegt wird.

In vier oder fünf tagen wird das beet so beschaffen seyn, daß die pflanzen darein gesezt werden können: davon aber läßt sich leicht urtheilen, wenn man einen von denen in die mitte der gruben gestekten steken auszieht, und wie solche unten beschaffen sey, fühlet, als wodurch die beschaffenheit des beetes leichtlich zu erkennen. Hernach muß man die erde in der mitte der gruben mit der hand ausgraben, alle schollen zerdruken, die grossen steine weg-

wegschaffen, und die erde in form eines bekens aus-
höhlen. In jede dieser höhlen sezet man vier pflan-
zen; indem aber solches geschieht, muß man die
höhlen vor die pflanzen gegen die mitte des bekens
zu etwas schief machen, sonderlich wenn sie lange
stengel haben, und dieses zu dem ende, damit die
wurzeln der pflanzen so weit von dem mist weg-
kommen, als es möglich ist: dann sind sie zu nahe
dabey, so wird der untere theil ihrer wurzeln
leichtlich versenget. Hernach muß man die erde
um jede pflanze gelind zusamendruken, und so sie
troken ist, muß man sie etwas mit wasser bespren-
gen, welches so warm gemacht werden soll, als
warm das beet ist, wie bereits gemeldet worden.
Sollte um den mittag die sonne scheinen, so müssen
die pflanzen mit einer matte im schatten gehalten
werden, bis sie gewurzelt haben, welches nach
zween oder dreyen tagen geschehen ist. Nachgehends
läßt man sie der sonne so viel geniessen, als es mög-
lich ist, wobey zu beobachten, daß man beym ta-
ge die fenster umwende, um sie zu troknen, und
ihnen, wenn es das wetter erlaubt, etwas luft
gebe.

Auch ist zu merken, daß man die gläser alle
nächte, und auch bey schlimmem wetter bedekt
halte; doch müssen sie ja nicht gar zu genau be-
dekt werden, sonderlich wenn das beet mit vielem
dampf angefüllet ist, als wodurch eine nässe verur-
sachet würde, so sich auf die pflanzen sezen, und
wegen mangel der luft, die die feuchtigkeit in be-
wegung erhalten sollte, stoken, und solche faulen
machen könnte.

Sind

Sind die pflanzen vier bis fünf zölle hoch geworden, soll man sie mit einigen kleinen zweyzäkigen hölzern erdwärts leiten, und zwar jede einen besondern weg; doch muß man anfangs hierinn sachte verfahren: denn, wird ihnen zu viel gewalt angethan, so können die zarten gefässe der pflanzen zu sehr gedrüket, oder abgebrochen werden, welches ihnen sehr schädlich seyn würde. Auf diese weise soll man von zeit zu zeit die hervorkommenden reben aufstöken, und jeden fein ordentlich legen, so daß sie einander nicht berühren, oder kreuzen; auch soll man sie niemalen nachher von ihrem plaze bringen, oder sie zu grob angreiffen, wodurch die blätter abgebrochen, oder in unordnung gebracht würden, welches auch vielen gar nachtheilig ist; wenn man daher das beet zwischen den pflanzen gättet, soll solches mit vorsicht geschehn, so daß, alldieweil man mit der einen hand das unkraut auszieht, man mit der andern zugleich die blätter auf die seite halte.

Ungefehr ein monat nach dem versezen kan man sich hofnung machen, den anfang der frucht zu sehn, vor welcher gar oft männliche blumen kommen, welche ihrer viele aus unwissenheit abpflüken, und falsche blüthen nennen. Daß sie aber daran unrecht thun, bin ich durch viele erfahrungen vollkommen überzeuget: denn diese blumen sind zum besten der frucht unumgänglich nöthig, als welche, wenn man diese männliche blumen gänzlich wegnihmt, gar oft wegfällt, und zu nichte wird. Auch soll man die reben nicht beschneiden, gleichwie nur gar zu oft von unerfahrnen leuten

zu geschehen pflegt, sonderlich wenn sie zu frech sind, welches öfters geschieht, wenn der same frisch, oder von der saat des vorigen jahres ist, und die pflanze gute kräfte hat. In diesem falle ist es besser, eine von den pflanzen auszuziehn, eh sie sich noch so stark ausgebreitet, daß sie sich mit den andern verwikelt: denn es geschieht öfters, daß zwo oder drey pflanzen besser sind, denn vier oder fünfe, wenn sie gute kräfte haben; indem die frucht selten gut ist, wenn die reben die einfassung allzustark anfüllen, auch wächst sie nicht so häuffig, als wenn derselben weniger sind: denn indem dadurch die luft von der frucht abgehalten wird, bekommt sie fleken, und nihmt, oder fällt wohl gar, noch sehr jung ab.

Wenn sich die frucht anfängt zu zeigen, so muß man auch die gläser alle nächte sorgfältig bedeken, wie auch um die seiten des beetes herum etwas frische streu, oder abgemähtes gras legen, um dadurch die wärme zu vermehren: denn wenn sich die wärme des beetes verlohren hat, und die nächte kalt werden, so wird die frucht schwach und untauglich; scheinet aber die sonne um den mittag sehr heiß, so müssen die gläser mit matten bedekt werden, damit die reben schatten bekommen: denn ob sie schon die hize lieben, so sind doch die gerad herabfallenden sonnenstrahlen, wenn sie stark scheinet, sehr schädlich, indem sie entweder diejenigen blätter, so nahe an den gläsern sind, versengen, oder eine allzustarke ausdämpfung verursachen, welches den äussersten theilen der reben, und denen grossen blättern die nahrung entziehet. Daher dann

die

die frucht ins steken geräth, und öfters, eh sie kaum zu halbem wachsthume gekommen, gelb wird.

Um diese zeit, wenn die reben ausgebreitet sind, so daß sie das mistbeet bedeken, ist es sehr verträglich, daß man sie beym begiessen über und über besprenge, ohne jedoch die blätter zu beschädigen. Dieses muß aber nicht geschehn, wenn die sonne sehr heiß scheinet, indem mir bekannt ist, daß dadurch ein ganzes Cucumerbeet verdorben worden: denn da das wasser auf den blättern tropfenweise stehen bleibt, sammelt es die sonnenstrahlen in einen brennpunkt, und versänget die blätter solchergestalt, daß es ihre schöne grüne farbe in einem tage so verwandelt, und sie wie braunes papeir aussehen.

Daß man die beete über und über begiesse, wird von grossem nuze seyn; indem dadurch diejenigen wurzeln, welche sich um diese zeit über das ganze beet ausgebreitet haben könnten, nahrung bekommen. Sollte auch nunmehr die wärme des beetes abzunehmen anfangen, so wird es verträglich seyn, das beet ringsherum mit etwas frischem mist auszufüttern, um ihm neue hize zu geben: denn da zu dieser zeit öfters kalte nächte einfallen, so fällt die frucht, wenn sie etwa so groß als ein kleiner finger geworden, öfters ab, wenn das beet nicht genugsame wärme hat. So auch über diese fütterung von mist, etwas starke erde in gehöriger dike gelegt wird, damit die wurzeln der pflanzen in solche hineintreiben können, wird sie solches sehr stärken, und die pflanzen viel länger bey kräften erhalten, als wohl sonst nicht geschehen würde:

denn

denn wenn die wurzeln dieser pflanzen plaz haben, breiten sie sich weit aus; in einem beete aber haben sie hiezu nicht mehr als fünf schuhe, so daß, wenn sie sich nicht weiter ausbreiten können, die pflanzen nicht über fünf oder sechs wochen bey kräften bleiben, da sie hingegen, wenn sie genug erde und raum haben, drey monate lang tragen. Diesemnach ist es am besten, daß wenn man etliche beete neben einander hat, man den zwischen ihnen ligenden boden mit warmem mist anfülle, und in gehöriger dike mit erde belege, daß er den beeten an höhe gleich werde.

Wenn diese anweisung genau beobachtet wird, so ist sie zur verpflegung dieser saat hinlänglich genug: und die reben, welche auf diese weise besorget werden, bringen immerzu bis um Johannis hin frucht, um welche zeit die zweyte saat anfängt zu tragen; Wie aber diese anzustellen und zu besorgen sey, will ich nun sogleich zeigen:

Um die mitte des märzens, oder auch etwas später, nachdem sich nemlich die gute witterung einstellt, muß man den samen einpflanzen, und zwar entweder unter eine glasgloke, oder oben in das mistbeet der frischen Cucumern. Sind nun die pflanzen aufgegangen, so soll man sie in ein anderes temperiertes mistbeet sezen, welches man mit gloken oder handgläsern bedeket, die man so dichte als möglich an einander sezt. Die pflanzen muß man etwa zween zölle weit von einander sezen, und sie begiessen, und im schatten halten, bis sie wurzeln bekommen, welches in kurzer zeit geschehen wird. Auch müssen die gläser alle nächte,

wie auch bey sehr schlimmem wetter, mit matten bedekt werden. Aber bey tage, wenn das wetter heiß ist, muß man die gläser an derjenigen seite, so dem wind nicht ausgesezt ist, mit einem stein aufheben, um den pflanzen luft zu geben, wodurch sie sehr gestärkt werden; und so man findet, daß sie es nöthig haben, müssen sie begossen werden, jedoch soll man, so lange die pflanzen noch jung sind, sparsam damit verfahren.

Um die mitte des aprils werden die pflanzen stark genug seyn, um in die furchen gesezt zu werden. Daher muß man sich mit einem hauffe frischen mistes versehn, nachdem man nemlich zum pflanzen viel löcher machen will, deren sechse allezeit eine last mistes nöthig haben. Wenn der mist zum gebrauche gut ist, muß man eine ungefehr zween schuhe und vier zölle weite grube machen, welcher man eine beliebige oder so grosse länge giebt, als der plaz erlauben will. Ist der boden troken, soll sie zehn zölle tief; ist er aber naß, gar nicht tieff seyn, und unten macht man hernach die erde eben; hierauf trägt man den mist hinein, den man wohl unter einander mischen und rühren, gleichwie bey dem ersten mistbeete gezeiget worden, und alsdenn dichte und eben auf einander legen muß.

Ist dieses geschehn, so muß man acht zölle weite, und sechs zölle tieffe gruben machen, die gerad in der mitte der furchen sind, und vierthalb schuhe von einander stehn; sind aber derer furchen mehr, so sollen sie neunthalb schuhe von einander seyn. Hernach füllt man diese grube mit guter leichter

erde, und steket zu ihrem kennzeichen in die mitte einer jeden einen steken, und hierauf bedeket man die furche vier zölle dik mit erde, und an den seiten beleget man sie eben so dichte damit. Ist nun die erde gelinde eingeebnet worden, so sezet man die gläser über die gruben, und läßt sie 24. stunden lang ungeöfnet stehn, diese zeit über wird die erde in den gruben genugsam durchwärmt, daß man die pflanzen sodann darein sezen könne. Hierauf gräbt man die erde derer löcher mit der hand aus, daß sie gleich einem beken ausgehöhlt seye, und sezet in jedes vier pflanzen, die man so lange begiessen und im schatten halten soll, bis sie wurzel geschlagen. Nach dieser zeit soll man ihnen mit vorsicht etwas luft geben, indem man die gläser auf der dem winde nicht ausgesezten seite, nach beschaffenheit der wärme des wetters, öfnet; und so man sieht, daß sie es nöthig haben, begiesset man sie auch. Man muß aber die gläser nur um den mittag öfnen, bis die pflanzen solche anfüllen. Alsdenn hebt man die gläser an der mittagsseite mit einem zweyzinkigen holz, soviel als es das wachsthum der pflanzen erfordert, in die höhe, damit sie durch die sonne nicht versengt werden. Dadurch werden auch die pflanzen abgehärtet, und die freye luft zu vertragen angewöhnt; doch muß man sie nicht zu geschwinde darein bringen: denn es fallen im may öfters morgenfröste ein, welche diese pflanzen, so sie nicht dagegen verwahret sind, öfters zu grunde richten. Es ist also am sichersten, sie so lange unter den gläsern zu halten, als es ohne schaden der pflanzen seyn kan; und so die gläser an der hintern seite mit zween ziegelsteinen,

an der andern seite aber mit einem zweyzinkigen holze in die höhe gehoben werden, so können sie ohne gefahr ziemlich lang darunter bleiben.

Gegen das ende des mäymonats, da das wetter beständig warm zu seyn scheinet, soll man die pflanzen mit vorsicht aus denen gläsern herausthun; doch ist solches nicht an einem sehr trokenen und warmen tage, da die sonne stark scheinet, vorzunehmen, sondern vielmehr wenn die luft wolkicht ist, und ein regen zu kommen scheinet; indem man es aber vornihmt, sollen die gläser entweder mit steinen, oder zweyzinkigen hölzern aufgehoben werden, so daß sie bey vier oder fünf zöllen hoch von der erde vest stehen, und die pflanzen, ohne sich zu zerstossen, unter solchen liegen können; allein vor ende des junii, oder anfangs julii, sollen die gläser nicht ganz weggenommen werden: denn durch dieselben werden ihre wurzeln viel länger feucht erhalten, als wenn sie ganz in der freyen luft stehn. Ungefehr drey wochen hernach, wenn man die pflanzen aus den gläsern gethan, werden sie ziemlich zugenommen haben, sonderlich wenn das wetter günstig gewesen. Um diese zeit nun soll man die zwischen den furchen liegende erde umgraben und eben machen; hernach legt man die ranken der reben in gute ordnung, und nihmt sich dabey wohl in acht, daß man sie nicht zu viel zerzerre, noch ihre blätter zerstosse oder abbreche. Der boden wird durch dieses umgraben aufgelokert, daß die wurzeln der pflanzen in selbigen besser eindringen können, ja die oberfläche der erde wird dadurch denen über sie hinlauffenden reben angeneh-

mer

mer gemacht. Nach diesem haben sie wenig mehr besorgung nöthig, als nur, daß man sie vom unkraut säubere, und sie so oft, als es nöthig seyn will, begiesse, welches sie bald zu erkennen geben, wenn sie ihre grossen blätter hängen lassen. Wartet man nun der furchen auf diese weise, so werden sie vom junio an, bis zu ende des augusts viele früchte bringen, nach dieser zeit aber macht sie die kalte witterung ungesund, sonderlich wenn der herbst naß ist.

Diejenigen Cucumern, so man zum samen aufhebt, werden insgemein von den furchen genommen, indem man zwo oder drey der schönsten früchte von jeder grube ausliest, niemalen aber mehr als eine an einer pflanze läßt, welche zunächst an der wurzel hängt: denn läßt man mehr daran, so werden die pflanzen so dadurch geschwächet, daß die übrigen früchte klein, und in geringerer anzahl seyn werden. Diese müssen an den reben bis zu ende des augusts gelassen werden, damit der same vollkommen zur reiffe gelange; und wenn man sie von den reben abnihmt, so ist es gut, dieselben aufrecht in einer reihe, an einer heke oder wand zu sezen, wo sie so lange bleiben können, bis die äussere schale anfängt zu welken; alsdann schneidet man sie auf, und krazet den samen zusamt dem fleische hinaus in einen kübel, den man hernach mit einem brett bedeken muß, damit kein unrath darunter komme. In diesem kübel läßt man ihn acht bis zehn tage, und rühret ihn alle tage mit einem langen steken wohl um, damit das fleisch faule, und sich leicht von

dem samen ablöse. Hernach giesset man wasser in den kübel, und rühret es waker um, dadurch hebt sich der unrath in die höhe, der same aber sezt sich auf den boden, so daß, wenn man zwey bis drey male wasser zugegossen, und es hernach von dem samen abseichet, derselbe vollkommen vom fleisch gereiniget wird. Hierauf breitet man den samen auf eine matte aus, und läßt ihn drey oder vier tage an der freyen luft liegen, bis er vollkommen troken worden. Nachgehends füllt man ihn in säke, und hängt solchen an einen trokenen ort, wo kein geschmeiß dazu kommen kan. Daselbst nun bleibt er etliche jahre lang gut, überhaupt aber hält man den drey- oder vierjährigen für den besten, indem aus solchem insgemein wohl eben keine gar zu starke, aber um so viel mehr fruchtbare pflanzen wachsen.

Nun will ich auch lehren, wie man die lezte Cucumernsaat anzustellen habe, oder wie man die Gurken zum einmachen ziehen solle.

Die zeit solche zu säen, ist gegen das ende des mäymonats, wenn das gute wetter sich wieder einstellt.

Insgemein säet man sie zwischen den blumenkohl, in weite reihen, zwischen welchen man fünfthalb schuhe raum läßt, wenn der blumenkohl gepflanzet ist. In diesen reihen gräbt man vierekige löcher aus, die vierthalb schuhe von einander stehn, dabey man die erde mit dem grabscheit zertheilet, und sie hernach mit der hand in der form eines bekens aushöhlet. Hernach stekt man

in

in die mitte jeder grube acht oder neun kerne, und bedeket sie ungefehr eines halben zolles dik mit erde; wäre auch das wetter sehr troken, so ist es gut, daß man die gruben ein oder zween tage nach dem aussäen des samens gelinde begiesse, um dadurch zu machen, daß er leichter aufgehe.

Ist das wetter gut, so werden sich die pflanzen in fünf oder sechs tagen über der erde sehn lassen, da man dann die sperlinge sorgfältigst davon abhalten muß, die den zarten keimen dieser pflanzen sehr nachgehen, und wenn man ihnen nicht vorkommt, die ganze saat verderben. Da aber die pflanzen nicht über eine woche dieser gefahr ausgesezt sind, so macht es eben keine grosse mühe, diese zeit über nach ihnen zu sehn: denn wenn die pflanzen aufgegangen, und sich ihre samenblätter ausgebreitet haben, so lassen sich die spazen nicht mehr mit ihnen ein.

Man muß sie auch fleißig und gelinde begiessen, wenn man findet, daß es die trokene witterung erfordere; fängt sich aber das dritte oder rauhe blatt an zu zeigen, so müssen alle die schwächsten pflanzen ausgezogen werden, indem man nur fünf solche, von denen man sich am meisten versprechen kan, und die die beste lage haben, in jeder grube stehn läßt. Rings um diese herum lokert man die erde mit einer frette etwas auf, um das unkraut auszurotten, auch kan man sie um die stengel der pflanzen etwas aufhäuffen, indem man etwas weniges erde dazwischen legt, die man mit der hand gelinde zusamendrukt, damit die pflanzen dadurch etwas weiter von einander abgesöndert seyen. Hernach

nach muß man sie ein wenig begiessen, wenn das wetter troken seyn sollte, damit sich die erde um sie seze, welches nachgehends, so oft als man es nöthig findet, zu wiederholen ist, dabey dann der boden immerzu vom unkraute gereiniget werden muß.

Wenn aller Blumenkohl zwischen den Cucumern herausgenommen worden, muß man den boden fretten und reinigen, da dann zugleich die erde und jede grube zusamengebracht, und gleich einem beken formieret wird, damit beym begiessen das wasser besser stehn bleibe; die pflanzen müssen ebenfalls, indem sie treiben, und sich ausbreiten, fein ordentlich gelegt werden, so daß sie einander nicht hinderlich seyen. Sind nun alle fünf pflanzen, die man zuvor stehen lassen, von guter beschaffenheit, soll man die schlechteste darunter ausziehn, und bey seite schaffen: denn es ist schon genug, wenn man nur vier stehn läßt. Hernach leget man etwas erde zwischen die pflanzen, so stehn geblieben, und druket selbe mit der hand gelinde zusammen, damit sie sich überall besser ausbreiten können, zugleich begiesset man sie auch ein wenig, damit sich die erde um sie seze; und dieses wiederholet man so oft, als es die witterung erfordert, zugleich aber muß man sie fleißig gätten. Bey dieser wartung werden die pflanzen zu ende des julii früchte bringen, welche man sodann zum einmachen sammeln, oder groß wachsen lassen kan.

Für eine famille hat man fünfzig bis sechszig gruben nöthig: denn sind derselben weniger, so tragen sie zum einmachen nicht genug, man müßte

sie

sie denn zu hause lang aufheben, indem man von fünfzig gruben jedesmal nicht mehr dann zweyhundert sammeln kan; dieses aber läßt sich, so lange als sie wachsen, die woche nur zweymal thun, insgemein aber währet solches fünf wochen lang, so daß man sich diese zeit über von 60. gruben etwa 2000. zu versprechen hat, und dieses ist für eine privatfamille gar nicht zu viel, wenn sie klein gesammelt werden, wobey ins besondere zu bedenken, daß, wenn man weniger löcher hat, es kaum der mühe werth sey, das, was man alle wochen sammelt, einzumachen.

Damit mir aber diejenigen, so gerne frühe Cucumern haben, nicht vorwerffen können, als hätte ich eines der von ihnen sogenannten hauptstüken des gartenbaues ausgelassen, so bitte ich mir die erlaubniß aus, eine kurze nachricht hier anhängen zu dörffen, von derjenigen manier, deren ich mich, um sehr frühe Cucumern zu erhalten, mit sehr guter wirkung bedient habe. Sie besteht aber hierinnen: Nachdem ich meine pflanzen auf vorangezeigte weise, frühe Cucumern zu bekommen, so weit gebracht, daß sie ihre rauen blätter getrieben, stellte ich etliche nicht gar zu dichte geflochtene körbe zurecht, die etwa acht zölle im durchmesser hatten, fünf zölle tieff waren, und an jeder seite zwo kleine handhaben hatten. Darauf bereitete ich ein frisches kräftiges mistbeet von einer einfassung mit zweyen fenstern; in dieses sezte ich die körbe, so alle mit guter leichter erde angefüllt waren, so dichte als möglich an einander, und so konnte ich in dieses kleine beet 18. bis 20. körbe

bringen. Hernach füllte ich den raum zwischen den körben, mit eben der leichten erde an, so in die körke gefüllt worden, und sezte die einfassung mit den fenstern über das beet, welches innerhalb zween tagen warm genug war, um die pflanzen darein zu bringen. Hierauf sezte ich fünf in jeden korb, und begoß sie, hielt sie auch so lange im schatten, bis sie wurzeln bekommen. Nachgehends wurden sie gewartet, wie bey der ersten saat gezeigt worden; und wenn das beet seine wärme verlieren wollte, wurden die seiten desselben mit etwas frischer dung belegt, wodurch es neue wärme erhielt. In dieser einfassung ließ ich sie stehn, bis die pflanzen da lagen, und bis an die seiten der körbe langten, sodann machte ich die furche zurecht, wozu ich genugsam mist nahm, und nachdem er zween bis drey tage gelegen, um sich zu erhizen, versezte ich die pflanzen in den körben, und pflanzte jede in eine grube in der mitte jeden fensters. Bald darauf brachten diese pflanzen früchte, welche durch die gute wärme des beetes so daherwuchsen, daß ich drey wochen, nachdem ich sie aus den körben genommen, Cucumern abschneiden konnte. Bey dieser manier finden sich verschiedene vortheile: für das erste, so kan man die körbe eine ziemliche zeit lang in einem kleinen plaz beysammen haben, und dadurch die einfassungen zu was anderm nuzen; zweytens so braucht man auf diese weise weniger mist; und wenn man drittens findet, daß das beet zu warm sey, so darf man nur die körbe heben, so sind sie vor aller gefahr gesichert: ist aber diese vorbey, können sie wieder niedriger gesezt werden; und da endlich die pflanzen

so

so weit schon gebracht worden, wenn sie in die furchen kommen, so hilft die wärme des beetes ferner dazu, daß die ersten früchte um so viel besser fortwachsen: da hingegen, wenn dieselbe mangelt, die ersten früchte, so sich an denen reben zeigen, entweder abfallen, oder lange zu ihrer zeitigung nöthig haben. Diese und andere vortheile aber, die sich bey dieser manier finden, lassen mich ganz sicher den ausspruch machen, daß selbige die beste sey, in einem der winter- oder frühlingsmonaten Cucumern zu erhalten.

Melo

# Melo ein Apfel.

## Melon. Die Melone.

### Die Sorten sind:

1) Melo vulgaris. C. B. P. Gemeine Bisam-Melone.

2) Melo rotundus parvus. C. B. P. Kleine runde Bisam-Melone, insgemein die Portugiesische oder Sak-Melone.

3) Melo reticulatus. I. B. Die gestrikte Melone.

4) Melo magnus, cortice virente, semine parvo. I. B. Grosse Bisam-Melone mit glatter grüner schale, und kleinem samen.

5) Melo Hispanicus, cortice albo, intus rubente. Insgemein die weisse Spanische Melone.

6) Melo, cortice lævi, intus virente. Die Melone mit grünem fleisch.

7) Melo cortice tuberosus. C. B. P. Die Cantaleupe-Melone.

8) Melo autumnalis, cortice aspero & sprumoso, dulci pulpâ, Zatta dictus. Hort. Pis. Zatta-Melone.

9) Melo cortice piloso. C. B. P. Die Melone mit hariger schale.

10) Melo hybernus suavis, cortice flavo. Hort. Pis. Winter-Melone.

In den botanischen büchern werden noch verschiedene andere sorten angeführt, welche nicht um ihrer früchten willen gezogen, sondern nur als besondere seltenheiten in den Kräutergärten gehalten werden, eben deßwegen aber führe ich sie nicht an: denn von den hier angeführten giebt es nicht über drey, welche gezogen zu werden verdienen, und diese drey sind die zweyte, siebente und achte sorte.

Die zweyte sorte ist seit vielen jahren in den englischen gärten unter dem namen König Carls Sak-Melone bekannt, und ist eine kleine runde frucht; vielleicht hat sie ihren namen daher bekommen, weil der König eine im sak getragen hat. Sie ist aus Portugall nach England gekommen, aber etliche jahre lang nicht geachtet worden, vielleicht weil ihre frucht so klein ist: denn die meisten gärtner schäzen diese frucht nach ihrer grösse, und nicht nach ihrem geschmak, sonderlich diejenigen, so selbige zum verkaufe ziehen, so daß bey ihnen eine Melone etwas gilt, wenn sie nur groß ist, ihr fleisch mag übrigens eßbar seyn oder nicht. Daher aber ist es gekommen, daß wir so wenig eßbare Melonen haben: denn nicht nur allein in England, sondern in den meisten theilen von Europa, giebt es bey der grossen menge dieser früchte, so jährlich gezogen wird, unter hunderten kaum eine, so zum essen taugt, indem die gärtner überhaupt nur den samen der grösten früchte zu sammeln suchen, ohne ihre güte in betrachtung

tung zu ziehn. Der same dieser kleinen Melonen ist durch den General Dormer aus Portugal nach England gebracht worden, und daher legen ihr auch einige desselben namen bey.

Die siebente sorte ist allen andern weit vorzuziehn: denn, wenn sie recht besorget wird, wird unter hunderten kaum eine schlechte seyn. Diese sorte ist aus Armenien an den grenzen von Persien gekommen, wo die besten Melonen in der welt wachsen, und wo sie, wie Herr Tournefort in seinen reisen erzehlet, überhaupt alle gut sind; auch sind diese Melonen dem magen niemalen beschwerlich, sondern es kan sie jedermann vertragen, ja diejenigen, so sie essen, werden fett davon, bey uns aber haben sie die nemlichen eigenschaften: denn leute, die das kleinste stük von einer Melone nicht vertragen können, können diese ganz sicher essen, wie ich öfters erfahren habe. Diese Melonensorte ist lang in Cantaleupe, einem kleinen strich landes, etwa zehn meilen von Rom gezogen worden, woselbst die gärtner schon längstens den ruhm gehabt, als ob sie die besten Melonen von ganz Italien zögen. Da aber eben diese gärtner seit einigen jahren in der wahl des samens nicht sorgfältig genug gewesen, sind ihre Melonen stark ausgeartet: denn wenn ihr samen nicht von den besten früchten gesammelt wird, werden sie jährlich an niedlichkeit abnehmen. Die holländischen gärtner sind jeziger zeit in erziehung dieser früchte am sorgfältigsten; und sie kommen unter diesem blossen namen Cataleupe durch ganz Holland, um sie von allen andern Melonensorten zu unterscheiden. Sie

sind

sind aber in erhaltung dieser art so sorgfältig, daß sie keine andere Melonensorten, Gurken oder Kürbisse nahe zu denselben pflanzen, aus furcht, es möchte durch den befruchtenden staub von diesen, jene sorte schlechter gemacht werden; und hierinn haben sie, wie mich meine lange erfahrung gelehret hat, vollkommen recht; daher aber, daß man dieses nicht beobachtet hat, sind vieler früchte, welche sonst liebhaber von selbigen sind, an güte immer schlechter geworden, ohne daß sie die ursache davon gewußt haben, indem sie solches dem samen zugeschrieben, den sie immer aus einerley garten genommen, weil sie glauben, es sey unumgänglich nöthig, öfters aus entlegenen orten samen anzuschaffen, um gute früchte zu erhalten. Nun ist es zwar wahr, wenn man sich auf die sorgfalt und den fleiß derjenigen verlassen kan, von welchen man den samen kommen läßt, so ist es sehr gut, den samen dann und wann zu verändern; allein es giebt so wenige, welche in auslesung der früchte, wovon sie den samen aufbehalten, die gehörige sorgfalt gebrauchen, oder die so emsig wären, daß sie solches selber verrichteten, und es nicht andern überliessen, daß ich einem jeden rathen wollte, solches selbst zu thun, welches der sicherste weg ist, guten samen zu erhalten: denn ich bin selbst gar oft betrogen worden, wenn ich mich auf den fleiß und die einsicht andrer verlassen habe.

Ja ich habe sogar von Cataleupe selbst keinen guten samen erhalten können, bis mein hochzuehrender freund, der Chevalier Rathgeb mir solchen

von daher in menge gesendet, ob ich gleich öfters von solchen leuten mit diesen samen versehen worden, von welchen ich glaubte, daß sie sich in der wahl desselben nicht betrügen könnten, und die noch dazu, an dem orte wo er wuchs, wohnten.

Die Zatta-Melone wird zu Florenz und in einigen andern theilen von Italien sehr hoch geachtet. Es ist eine kleine, mehr platte als runde frucht, indem sie an beyden enden eingedrukt ist. Die schale davon ist rau, insgemein warzicht, und hat tieffe furchen. Ihr fleisch ist von farbe roth, selten aber sehr dik, so daß man an einer solchen Melone nicht viel zu essen findet; da sie aber doch insgemein gut ist, so kan man um der mannigfaltigkeit willen einige davon ziehn; doch wollte ich die vorige jederzeit allen andern vorziehn.

Was die übrigen hier angeführten sorten betrift, so sind sie mit diesen ganz und gar nicht zu vergleichen: denn wer einmal von einer rechten Cantaleupe gegessen hat, der wird schwerlich an einer andern einen geschmak finden, und daher habe ich jene hier nur deßwegen angeführt, um diese besser anpreisen zu können, und daß man mein buch nicht für unvollständig halten möchte.

Eh ich von dieser sache weggehe, so will ich noch mit erlaubniß alle und jede warnen, daß sie sich nicht auf solchen samen verlassen, der aus der fremde zu uns gebracht wird, es mögen ihn nun gleich diejenigen haben, so damit handeln, oder er mag von solchen leuten kommen, die dergleichen samen ihren freunden mitbringen, oder zuschiken.

Ich

Ich bin von selbigen selbsten so oft betrogen worden, daß ich mich nimmermehr entschliessen werde, mit dergleichen samen fernerhin eine probe zu machen, wenn ich ihn nicht von einer solchen person erhalte, die ihn versteht, und von der frucht, wovon der samen aufbehalten worden, selbsten gegessen hat. Denn die gärtner sind in Italien, Spanien, Portugall und in vielen theilen von Frankreich, in auslesung aller samen, sonderlich aber in Melonensamen sehr hinläßig; was aber den von Constantinopel, Aleppo, und andern orten der Türkey anbelangt, so hab ich von selbigen selten eine Melone wachsen sehn, so gut gewesen wäre.

Den samen der Melonen soll man nicht eher aussäen, bis er drey jahre alt geworden; wenn er aber über sechs jahre alt ist, wollte ich ihn auch nicht wählen: denn ob er gleich aufgeht, wenn er auch schon zehn oder zwölf jahre alt ist, so ist doch die frucht, welche aus diesem alten samen wächst, selten von fleisch so dik, als die so aus einem frischern samen gewachsen ist; eben so verhält es sich aber auch mit dem leichten samen, der, wenn man ihn aus dem fleisch nihmt, auf dem wasser schwimmet: denn ich habe mit selbigem einen versuch gemacht, und er ist mir, da er schon drey jahre alt war, aufgegangen, aber keine einige Melone, so an diesen pflanzen wuchs, war so dik von fleisch, als diejenige, so an solchen pflanzen gewachsen, die aus dem schweren samen der nemlichen frucht aufgegangen, ob sie gleich in einem beete wuchsen, und mit gleichem fleiß gewartet wurden;

wurden; auch war ihr fleisch nicht so fest, sondern mehr mehlicht; daher wollte ich weder diesen leichten samen, noch sehr alten auszusäen anrathen.

Nachdem ich also weitläuftig von der wahl der sorten und des samens gehandelt habe, so will ich nun auch von der art und weise sie zu erziehen handeln, und wie man eine menge guter früchte erhalten könne. Da aber dieser unterricht, den ich nun mittheilen will, von der bisher in England beständig gewöhnlichen praktik sehr unterschieden ist, so zweifle ich keineswegs, daß man nicht vieles dawider werde einzuwenden haben; allein ich rathe nichts anders, als was in allen guten holländischen und deutschen gärten prakticiert worden, wo die Melone von Cantaleupe in grosser menge und vollkommenheit gezogen wird, und eine vieljährige erfahrung hat mich gelehret, daß dieses die einige manier sey, nach welcher diese Melonen mit gutem fortgang erzogen werden können; auch bin ich überzeuget, daß man auf diese weise eine menge von andern Melonensorten erhalten könne.

Es ist etwas gemeines, daß man höret, wie sich viele leute rühmen, sie hätten zwo bis drey frühe Melonen, welche jedoch, wenn sie zu tische gebracht werden, kaum so gut als eine rübe sind, und mit grossen kosten und vieler mühe erzogen werden müssen. Damit aber selbige etwas eher reif werden, als wenn man sie vollkommen auswachsen ließ, so wird der stengel, woran die frucht wächst, insgemein abgeknikt, damit die nahrung nicht zur frucht komme, wodurch die

frucht

frucht im wachsthum zurükgehalten wird. Hernach wird die frucht mit abgeschnittenem grase, in ziemlicher dike, dichte bedeket, damit dadurch eine gährung verursachet werde, und diese giebt der frucht eine farbe; allein eine auf so widernatürliche weise erzogene frucht hat wenig fleisch, und dieses ist weder saftig, noch vest, noch schmakhaft, so daß also nach einer mühe von vier monaten, und nach vieler verbrauchter dung ꝛc. etwa drey oder vier paar Melonen wachsen, welche mehr verdienen auf die miststätte geworffen, als auf die tafel gesezt zu werden. Daher wollte ich rathen, man sollte sich niemal bemühen, diese früchte ehender zur reiffe zu bringen, als um die mitte des junii, welches für dieses klima überhaupt früh genug ist; und wenn man sie gehörig wartet, kan man derselben von dieser zeit an bis zu dem ende des septembers eine menge haben, ja wenn ein guter herbst gewesen ist, habe ich sie noch um die mitte des oktobers recht gut gehabt.

Um aber die früchte so lange zu haben, muß der samen zu zwoen verschiedenen zeiten ausgesäet werden, und noch besser wird es seyn, wenn solches zu dreyen malen geschieht. Um die mitte des februarii soll man zum ersten male säen, wenn sich die gute witterung früh einstellt, wo nicht, so ist es besser, solches bis zu ende dieses monats zu verschieben: denn der gute fortgang hängt gar sehr davon ab, daß man kräftige pflanzen ziehe; dieses aber kan nicht wohl geschehen, wenn das wetter nach dem aufgehen der pflanzen so schlimm ist, daß man ihnen nicht genug frische luft geben kan, da-

her ist es nicht rathsam, mit dem aussäen so sehr zu eilen.

Wenn die zeit zum säen da ist, kan man den samen oben in ein gurkenbeet säen, wenn welche da sind, wo nicht, muß man eine genugsame menge pferdemistes anschaffen, solchen auf einen hauffen zusamenschlagen, damit er sich durchaus erhize, wie bey den gurken bereits gemeldet worden, auch müssen die pflanzen gleich diesen erzogen und gewartet werden, bis man sie dahin sezt, wo sie bleiben sollen; daher ich dann den leser, um das wiederholen zu vermeiden, zu diesem artikel will gewiesen haben.

Um die mitte des märzens soll man die zweyte saat vornehmen; beyde saaten müssen, wie es sich von selbst versteht, in einem glastroge geschehn: denn diejenige, so man unter gloken ziehen, oder mit geöhltem papeir bedeken will, soll nicht eher, als wenn eine woche vom aprill vorbey ist, vorgenommen werden: denn säet man sie eher, und werden die pflanzen behörig gewartet, so wachsen sie so stark, daß sich die schossen bis an die seiten der gläser ausbreiten, eh es noch sicher ist, sie ausbreiten zu lassen: denn in diesem lande begiebt es sich öfters, daß wir um die mitte des mäyens starke morgenfröste haben; wenn sich aber alsdenn die enden der ranken ausserhalb der gläser befinden, und sie, zur verwahrung für dem frost, nicht mit matten bedekt werden, so lauffen sie grosse gefahr, von selbigem schaden zu leiden: und wenn sich im gegentheile die pflanzen so stark ausgebreitet haben, daß sie die gläser anfüllen, und

man läßt sie nicht auslauffen, so sind sie wieder in gleicher gefahr, durch die bey tage gesammelten sonnenstrahlen schaden zu leiden.

Daher nun aber wollte ich rathen, daß man den samen für die gloken lieber etwas später, als denjenigen einsteke, der mit geöhltem papeir bedekt werden soll. Auch wird man die hier bemerkte zeit nicht für zu spät halten: dann ich habe den samen der Cantaleupemelone den dritten mäy in ein mistbeet eingestekt, woraus er nicht wieder genommen, sondern darinn gelassen, und mit geöhltem papeir bedekt wurde, und aus diesem beete hab ich viele gute früchte bekommen, welche um die mitte des augusts reiff wurden, und bis zu ende des oktobers fortdauerten. Dieses aber führe ich nur an, um zu zeigen, was gethan worden, und gethan werden könne.

Nun kommen wir zu anlegung und bereitung der beete, oder, wie solche die gärtner nennen, der furchen, worein die pflanzen gesezt werden, um daselbst zu bleiben. Sie sollen allezeit eine warme lage haben, wo sie für allen kalten starken winden verwahrt werden mögen: denn die ost- und nordwinde sind insgemein im frühjahre sehr schädlich, so daß, wenn ein solcher plaz denselben ausgesezt ist, es schwer fallen wird, den jungen pflanzen die gehörige frische luft zu geben; lieget er aber viel im südwestwinde, welcher öfters im sommer und herbst sehr stürmet, so treibt er die ranken in die höhe, und bringt sie in unordnung, wovon sie gar sehr beschädigt werden. Diesemnach wird es für diese beete die beste lage seyn,

wenn sie gegen mittag, oder auch gegen morgen offen liegen, an den andern seiten aber etwas in der ferne mit bäumen bedekt sind. Diesen plaz soll man mit einer guten rohrheke umgeben, welche in dieser absicht besser, als alle andere umzäunung ist, weil die winde durch die rohre gedämpft werden, und nicht wie von den mauern und pfälen, oder andern dichten verzäunungen zurükprellen. Wenn man aber diese umzäunung macht, soll man selbige auf allen seiten so weit von dem beete entfernet aufrichten, daß sie den ganzen tag über die sonnenstrahlen nicht abhalte, dabey muß sie auch eine thüre haben, welche weit genug sey, einen schubkarrn durchzulassen, um mist, erde ꝛc. zuführen zu können. Selbige muß auch verschlossen gehalten werden, damit niemand, als wer darinn zu thun hat, hineingehen könne: denn unverständige leute sind öfters neugierig in die beete zu sehn, öfnen daher die fenster, und lassen die kalte luft zu den pflanzen; manchmalen lassen sie auch die fenster etwas offen, oder wenn sie zuweilen von den gärtnern geöfnet werden, um den pflanzen frische luft zu geben, werden die tücher vorgezogen, und also die luft abgehalten; alles dieses aber ist den jungen pflanzen sehr nachtheilig, sowohl als das berühren der früchte, wenn selbige zum vorschein kommen; daher soll man niemand hineinlassen, als wenn derjenige dabey ist, der über die beete die aufsicht hat.

Das nächste ist nun, daß man auch für diese pflanzen eine erde zubereite, und hierinn verfahren die holländischen und deutschen gärtner sehr sorg-

sam,

sam, sie mischen aber zu solchem ende folgende dinge zusammen: Einen drittel haselbraunen lettens, einen drittel schlam aus einem graben oder teich, und einen drittel recht wohl verfaulten mistes. Diese dinge mischen sie wenigstens ein jahr, und öfters zwey vorher, eh sie solche gebrauchen, und wenden alles zusammen oft um, damit sich die theile alle mit einander recht vermischen, und mild werden. Die komposition aber, worinn meiner erfahrung nach diese pflanzen am besten in England fortkommen, besteht aus zween dritteln eines frischen mürben lettens, und aus einem drittel verfaulten kühmistes. Wenn man dieses ein jahr vor dem gebrauche mischet, so daß es der kälte eines winters, und der hize eines sommers geniessen könne; wenn man es auch öfters umwendet, und kein unkraut darinn wachsen läßt, so wird man eine komposition haben, die an güte keiner andern etwas nachgiebt.

Da diese pflanzen am besten anschlagen, wenn man sie jung versezt, so soll man, sobald als die pflanzen zum vorschein kommen, eine menge frischen mistes auf einen hauffen zusammenschlagen, welche nach der anzahl der fenster hinreichend genug sey; da man denn bey fünfzehn gute schubkarren voll für jedes fenster zu rechnen hat. Es muß hernach selbiger zwey bis drey male umgewendet werden, um ihn recht zuzubereiten, wie bey den gurken gezeigt worden, und innerhalb vierzehn tagen wird man ihn brauchen können. Um diese zeit muß man also da, wo das beet einkommen soll, eine grube machen, welche von rechts-

wegen weiter als die einfassungen, und in der länge nach der anzahl dieser proportioniert seyn soll. In ansehen ihrer tieffe hat man sich nach der trökne oder nässe des bodens zu richten; doch soll sie in einem trokenen boden nicht weniger als einen oder anderhalb schuh tieff seyn: denn je tieffer diese beete gemacht werden, je besser schlagen sie an, wenn man von der nässe nichts zu befürchten hat; damit aber die dung wohl angelegt und gemischt werde, hat man eben so sorgfältig zu verfahren, wie bereits bey den gurken gesagt worden, denn alles, was man hierinn bey diesen zu beobachten hat, muß auch bey den Melonenbeeten beobachtet werden, ausgenommen, daß man in den mist keine löcher macht, worein die pflanzen zu sezen wären, welches für die Melonen nicht gut ist, sondern der mist muß überall glatt und eben angelegt werden.

Wenn das beet zurechtgemacht worden, soll man die rahmen darüber sezen, um die nässe abzuhalten; hingegen soll keine erde darüber gelegt werden, als wenn es bereits drey oder vier tage lang gemacht ist, und man findet, daß es die behörige wärme habe: denn vielmals sind diese beete anfangs so heiß, daß die erde, womit sie bedekt werden, verbrennt, und wenn etwa dieses geschieht, ist es am besten, man nehme diese erde wieder weg: denn die pflanzen wachsen niemalen in selbiger.

Sobald man findet, daß das beet seine behörige wärme habe, soll man die erde darauf bringen, diese aber darf anfangs nicht über zween

zölle

zölle dik seyn, ausgenommen in der mitte unter jedem fenster, wo die pflanzen hinkommen sollen: denn da soll man einen fünfzehn zölle hohen, oder auch höhern hügel machen, der sich mit einem platten kegel endige. Zween tage nach dem anlegen der erde wird sie die für die pflanzen erforderliche wärme haben, und da kan man selbige gegen abend darein sezen; doch soll solches allezeit geschehn, wenn kein wind geht. Beym ausheben der pflanzen soll man ihre wurzeln mit einem handspätlein sorgfältig fassen, so daß alle ihre fasern erhalten werden: denn, brechen diese ab, so bekommen die pflanzen selten wohl, und wenn sie sich ja erhohlen, so sind sie doch insgemein schwächer, und treiben niemalen so gute ranken, als diejenigen, so sorgfältiger versezt worden: denn diese pflanzen sind im versezen viel zärtlicher zu traktieren, als die gurkenpflanzen, sonderlich die Cantaleupemelone, welche, wenn sie nicht bald versezt wird, wenn sie das dritte, oder wie es die gärtner nennen, das raue blatt bekommen, so braucht sie lange zeit, bis sie sich wieder erholet. Wenn es sich aber so begeben sollte, daß das beet für selbige zu behöriger zeit nicht fertig wäre, so ist es gut, jede pflanze, wenn sie noch jung sind, in einen kleinen topf zu sezen, und diese können hernach in das mistbeet, worinn sie erzogen worden, eingegraben werden, oder auch in ein gurkenbeet, wenn darinn plaz ist, um sie vor sich zu bringen; wenn aber hernach das beet fertig ist, kan man sie aus den töpfen zusamt dem an der wurzel hängenden erdball herausnehmen, da ihnen dann im versezen kein schaden geschehen kan,

und dieses verfahren wollte ich in ansehen der Cantaleupemelone vielen andern vorziehn: denn man soll niemalen mehr als eine pflanze unter jedem fenster wachsen lassen, und also darf man auch nach obiger manier nicht mehr als eine darein pflanzen, weil man nicht zu befürchten hat, daß sie nicht anschlagen sollten; da hingegen die meisten leute nach der gemeinen manier, zwo oder mehr pflanzen unter jedes fenster sezen, aus furcht, sie möchten etwa mißrathen. Hat man die pflanzen oben in den kleinen hügel gesezt, muß man sie gelinde begiessen, und dieses muß die woche zwey bis drey male wiederholt werden; doch soll solches mit sorgfalt geschehn: denn, werden sie zu viel begossen, so bekommen sie öfters an der wurzel den krebs, und geschieht solches, so bekommen sie niemalen gute früchte. Wenn die pflanzen in den neuen beeten einmal wohl bekleiben, brauchen sie des begiessens wenig mehr; hingegen soll man in das beet mehr erden bringen, welche man um die hügel herum, worinn die pflanzen stehn, anzulegen anfängt, damit ihre wurzeln plaz bekommen sich auszubreiten. Und wenn man von zeit zu zeit die erde hineinbringt, so soll man sie, so viel möglich, zusamentretten oder druken, und wenigstens muß sie anderhalb schuhe dik auf den mist gelegt werden, da man denn auch die einfassung höher zu machen hat, damit die fenster nicht zu nahe an den pflanzen seyen, weil sie davon versängt werden könnten.

Wenn die pflanzen vier blätter bekommen, soll man den herzkolben mit dem daumen- und zeigfinger

ger abkneipen, aber nicht zerdruken, oder mit dem messer abschneiden: denn in beyden fällen würde der verwundete theil nicht so bald verheilen. Dieses abkneipen geschieht deßwegen, damit die pflanzen nebenschossen treiben: denn an diesen wachsen die früchte; wenn diesemnach zwey oder mehrere solche nebenschossen gewachsen, so soll man sie ebenfalls abkneipen, um mehrere hervorzubringen, und dieses muß öfters wiederholet werden, damit genug ranken zur bedekung des beetes daseyn mögen. In besorgung dieser beete verfährt man fast eben so, wie bey den Gurken gezeigt worden, daher es nicht nöthig ist, solches hier zu wiederholen, nur muß ich melden, daß die Melonen mehr luft als die gurken, und wenig wasser haben wollen, und wenn man sie begießt, soll solches nicht nahe am hauptstengel geschehn.

Wenn die pflanzen wohl anschlagen, werden sie sich über das beet ausbreiten, und innerhalb fünf oder sechs wochen bis an die einfassung erstreken; alsdenn aber soll man die wege zwischen den beeten aufgraben, oder, wenn man nur ein beet hat, soll man an jeder seite einen graben machen, der vier schuhe weit und so tief als der boden des beetes seyn muß, und in diesen wird mist geführt, um eine fütterung von gleicher höhe zu machen, als hoch der mist im beete liegt, und diese muß dichte zusamengetretten werden, hernach aber bedekt man sie mit eben der erde, als zu dem beete gebraucht worden, anderhalb schuhe hoch, oder auch höher, welche ebenfalls so dicht als möglich zusamengetretten werden muß. Dadurch wird das

beet

beet erweitert, so daß es vollkommen zwölf schuhe breit wird, welches unumgänglich nöthig ist: denn die wurzeln der pflanzen verbreiten sich völlig durch selbiges; wenn aber dieses unterlassen wird, so sieht man insgemein, daß die ranken der Melonen verderben, eh noch die frucht recht angewachsen: denn wenn das beet nicht erweitert wird, so werden um die zeit, wenn die frucht zum vorschein kommt, die wurzeln bis an die seiten der beeten sich erstreken, finden sie aber nicht mehr plaz sich auszubreiten, so vertroknen die äussersten theile von der sonne und luft, wie bald zu erkennen seyn wird, wenn bey der tageshize die pflanzen ihre blätter hängen lassen, worauf in kurzem verschiedene derselben, so nahe an dem hauptstengel sind, verwelken; und von dieser zeit an werden die pflanzen immer schwächer, so daß die frucht nicht genug nahrung bekommt, und daher, wenn sie reiff ist, wenig mehlichtes und ungeschmakes fleisch hat. Im gegentheile bleiben diejenigen pflanzen, welche plaz genug haben, ihre wurzeln auszubreiten, auch tief genug mit erde versehen sind, welche dichte zusammengetretten worden, beständig kräftig, bis sie die frost verderben macht, so daß ich manchmalen an selbigen zum zweyten male früchte bekommen, welche zuweilen gar gut zeitig worden; die erstern aber waren alle vortreflich, und grösser, als sie sonsten wachsen. Die blätter dieser pflanzen waren sehr groß, und schön grün, so daß es also recht kräftige pflanzen waren. Hingegen waren in den meisten orten von England, wo man die Melonen von Cantaleupe zog, die beete nicht weiter, als sie von anfang gemacht

gemacht worden, und vielleicht hatten sie auch nur drey zölle hoch erde; daher aber sind die pflanzen vielmal verdorben, ohne eine einige frucht zu bringen; auch hat dieses gelegenheit gegeben, daß sich die leute einbildeten, diese Melonensorte wäre für unser klima zu zart, da sie doch nur deswegen nicht anschlugen; weil sie selbige nicht zu warten wußten.

Diese erweiterung der beeten hat auch noch einen andern nuzen, indem die beete dadurch neue wärme bekommen, wenn an beyden seiten frischer mist vergraben wird: denn dieses mach, daß der mist im beete sich ebenfalls von neuem erhizet, und da die pflanzen um diese zeit ihre früchte zeigen, so trägt diese neue wärme gar viel dazu bey, daß sich die frucht formiere, sonderlich wenn das wetter kalt ist, dergleichen in diesem lande, im monat mäy vielmals einfällt. Wenn die beete nach hier angezeigter weise angelegt worden, und sich die ranken so weit ausgebreitet haben, daß sie die einfassung anfüllen, und grössern raum nöthig haben, so muß man die einfassung vermittelst einiger ziegelsteinen, drey zölle hoch in die höhe heben, damit die schossen der ranken darunter weglaufen können: denn wenn die pflanzen stark sind, breiten sie sich auch auf allen seiten, sechs bis sieben schuhe weit von dem hauptstengel aus; Eben deswegen aber will ich jedermann rathen, ihnen raum zu geben, und unter jedes fenster nur eine pflanze zu sezen: denn wenn die ranken dik auf einander liegen, wächst die frucht selten wohl, sondern fällt wieder ab, wenn sie so groß als ein

ey

ey ist, daher soll man die einfassungen für die Melonen nicht klein machen.

In keinem theile des gartenbaues sind diejenigen, so diese kunst treiben, so verschiedener meynung, als in beschneidung und wartung dieser pflanzen; auch wird man in den verschiedenen büchern, in welchen von erziehung der Melonen gehandelt wird, keine solche regeln finden, welche einem den gehörigen unterricht geben sollten: so verschieden sind alle diese anweisungen; und was das schlimste ist, so sind selbige meistentheils ganz ungereimt, so daß derjenige, der sich nach selbigen richtet, sich niemal von einem glüklichen fortgang einige hofnung machen kan; eben deswegen aber will ich, in der möglichsten kürze, hievon einen so deutlichen bericht geben, daß auch, wie ich hoffe, der unerfahrenste dadurch hinlängliche unterweisung bekommen soll.

Ich habe bereits oben angerathen, daß man das ende der pflanzen, sobald sie einen knoten bekommen, abkneipen solle, um dadurch seitenschossen zu gewinnen, welche die gärtner die läuffer nennen; und wenn diese schossen zween oder drey knoten haben, ihren obern theil wieder abzukneipen, um mehrere läuffer hervorzubringen, weil die frucht an diesen wächst; wenn aber derselben eine genugsame menge hervorgetrieben worden, soll man selbige nicht mehr abkneipen, sondern warten, bis sich die frucht zeiget, welche bald in menge kommen wird. Um diese zeit nun muß man die ranken, die woche dreymal, sorgfältig besehen, um auf die frucht acht zu haben, und an jedem läuffer eine auszulesen, so zunächst

bey

bey den stamme ist, den längsten stiel hat, und die stärkste frucht zu seyn scheinet. Hernach aber kneipt man alle die andern früchte ab, welche an dem nemlichen läuffer zum vorschein kommen, und das ende des läuffers soll ebenfalls am dritten knoten über der frucht abgekneipt werden, und wenn man dem läuffer am nächsten knoten über der frucht einen gelinden kneip giebt, so hält solches den saft auf, und macht die früchte wachsen. Das abnehmen aller andern früchte hindert, daß die nahrung derjenigen frucht, die man wachsen lassen will, nicht entzogen werde, und wenn sie alle an der pflanzen gelassen würden, könnten sie von selbiger keineswegs genug nahrung erhalten, und daher müssen sie alle, wenn sie so groß, als das ende eines mannsdaumens geworden, abfallen, so daß kaum eine davon kommt, dieses aber wird durch das von mir angewiesene verfahren verhütet. Es giebt aber einige leute, welche so begierig sind, viele früchte zu haben, daß sie keine einige abnehmen lassen; allein eben daher werden sie insgemein in ihrer hofnung betrogen. Wenn ich aber an jedem läuffer nur eine frucht lasse, so geschieht solches deswegen, weil, wenn auch nur die hälfte davon bleibet, zur nahrung, die die pflanze hergeben kan, früchte genug daseyn werden: denn sind ihrer mehr als achte an einer pflanze, so werden die früchte klein und schwach: zwar hab ich manchmal fünfzehn bis zwanzig Melonen an einer pflanze gesehn; allein dieses waren insgemein kleinere sorten, die nicht so viel nahrung als die Cantaleupemelonen nöthig haben, deren

scha-

schale von substanz dik ist, daher denn ihr fleisch gar dünne ist, wenn mehr früchte stehn gelassen werden, als die pflanze nähren kan.

Da ich vor gerathen, man sollte die läuffer drey knoten über der frucht abkneipen, so werden etwas unter dem orte, wo sie abgekneipt worden, neue läuffer hervorkommen; eben deswegen aber will ich haben, daß man die ranken so oft durchgehen soll, um diese neuen läuffer, sobald als sie hervorkommen, hinwegzunehmen, eben wie man die jungen früchte, so sich etwa zeigen möchten, abpflüken soll; und dieses muß so oft wiederholet werden, als man es für nöthig hält, und zwar so lange, bis die früchte, die man stehen läßt, so groß geworden, daß sie alle nahrung, so die pflanze liefern kan, an sich ziehen: denn alsdenn fängt die kraft der pflanzen an abzunehmen. In dieser wenigen anweisung bestehet, wenn man sich derselben recht bedient, alles was man in ansehung des beschneidens dieser pflanzen zu beobachten hat. Zu gleicher zeit aber, wenn dieses geschieht, wird es nöthig seyn, den pflanzen etwas wasser zu geben, aber solches darf nicht nahe am stamme geschehn; dieses hilft zur formierung der frucht, und macht sie schwellen, nur muß solches mit vorsicht geschehn.

Auch muß man die fenster des mistbeetes stark aufheben, damit die pflanzen viel luft bekommen, sonst formieret sich die frucht nicht; und fiele sehr heisses wetter ein, so kan man die fenster öfters wegnehmen, sonderlich gegen abend, damit sie des thaues geniessen, wenn nur kein scharfer wind

weht;

weht; doch darf man die gläser nicht die ganze nacht offen lassen, weil die kälte zu stark seyn möchte.

Wenn sich die pflanzen unter den einfassungen ausgebreitet haben, und kaltes wetter einfiele, ist es nöthig, die äussersten theile derselben alle nächte mit matten zu bedeken, denn wenn diese schossen schaden leiden, wird dadurch das wachsthum der frucht zurükgehalten, und öfters ist solches den pflanzen sehr nachtheilig. Und wenn man jezt den pflanzen wasser giebt, soll man solches in die wege zwischen die beete giessen: denn da sich um diese zeit die wurzeln der ranken durch diese wege hin erstreken, so kommt es den pflanzen zu gut, wenn in solchen der boden wohl angefeuchtet wird; auf diese weise bleiben die stämme der pflanzen troken, und also auch gesund; doch muß dieses begiessen nicht öfter, als die woche einmal, bey warmem wetter wiederholt werden; auch kan man bey dergleichen wetter den pflanzen, so viel möglich, luft geben.

Nachdem ich nun umständlich gezeiget, wie die Melonen, welche unter glaströgen gezogen werden, zu besorgen seyen: so will ich nun von denjenigen handeln, die man unter gloken oder gläsern zieht. Die pflanzen werden zu diesem ende ebenfalls auf bereits angezeigte weise gezogen; und wenn sich die gute witterung früh einstellt, so ist es gut, um die mitte des aprills die beete zurechtzumachen; wäre aber die witterung kalt, so ist es besser, solches etwas später vorzunehmen. Man muß sie nach proportion der anzahl der fenster

mit einer genugsamen menge frischen mistes versehn, und da hat man auf jedes fenster acht oder neun gute schubkarren voll mistes zu rechnen. Will man nur ein beet machen, so sich in die länge erstreken soll, so muß man eine vierthalb schuhe weite grube machen, was aber ihre länge anbetrift, so richtet man sich damit nach der anzahl der fenster, welche nicht näher als fünf schuhe bey einander stehn sollen: denn sind die pflanzen zu nahe bey einander, so verwikeln sich die ranken untereinander, und füllen das beet so an, daß dadurch die formierung der frucht gehindert wird. Wenn man die grube gräbt, soll man selbiger eine solche lage geben, daß man raum habe, das beet an jeder seite drey oder vier schuhe breit erweitern zu können, in ansehung ihrer tieffe hingegen, richtet man sich nach der trökne oder nässe des bodens; wäre aber, wie bereits vor gemeldet worden, der boden so troken, daß man wegen der nässe für die beete nichts zu befürchten hat, so ist es um so viel besser, je tieffer selbige gemacht werden. Bey zubereitung dieser beeten hat man eben auch, wie bereits oben gemeldet worden, darauf zu sehn, daß der mist wohl gemischet und angelegt werde; und wenn dieses geschehen, muß man einen anderhalb schuhe hohen erdhügel machen, worein allezeit eine pflanze gesezt werden soll; der übrige theil deß beetes aber darf zur zeit nur vier zölle dik mit erde bedekt werden, als welche hinlänglich genug seyn wird, zu hindern, daß die wärme deß mistes nicht verfliege. Hernach sezet man die fenster über diese hügel so dichte, damit dadurch die erde, worein

die pflanzen kommen sollen, erwärmet werde, und wenn die beete ihre gehörige kraft bekommen, werden sie innerhalb zweyer oder dreyer tagen, nach ihrer zubereitung die gehörige temperatur haben, um die pflanzen in solche zu sezen; welches sodenn auch auf vorangezeigte weise geschehen soll. Stehen sie in töpfen, so daß man wegen ihres fortwachsens nichts zu befürchten hat, so soll man unter jedes glas nur eine pflanze sezen, widrigenfalls aber pflanzt man zwo darunter, und wenn sie beyde bekommen, nihmt man hernach eine davon hinweg; diese pflanzen muß man täglich begiessen, und im schatten halten, bis sie sich bewurzelt haben, und wenn die nächte kalt sind, ist es gut die fenster mit matten zu bedeken, damit das beet warm gehalten werde.

Wenn man etliche beete machen will, sollen sie acht schuhe weit von einander angeleget werden, damit zwischen ihnen raum genug sey, um solchen hernach auszufüllen, daß die wurzeln, um bereits angezeigter ursache willen, plaz haben sich auszubreiten.

Wenn sich die pflanzen in den beeten wohl bewurzelt haben, muß man sie oben abkneipen, und hierinn verfährt man von zeit zu zeit so, als wie mit den pflanzen im glastrog. Wenn das wetter warm ist, soll man an der dem winde entgegenstehenden seite die gläser aufheben, um den pflanzen frische luft zu geben: denn wenn man dieses nicht beobachtet, so werden sie schwach und kränklich; daher soll man, um solchem vorzubauen, alle gehörige sorgfalt brauchen: denn

wenn die läuffer ihre gehörige kraft nicht haben, können sie der frucht niemal nahrung genug geben.

Wenn die pflanzen so lang geworden, daß sie die seiten der fenster berühren, soll man diese, bey gutem wetter auf drey ziegel sezen, damit sie zween zölle hoch über dem beete zu stehn kommen, und die ranken unter denselben hervorkriechen können. Wenn aber dieses geschehen, soll man die beete anderhalb schuhe dik mit erde bedeken, und selbige, so viel möglich, dichte zusammentretten; fielen aber kalte nächte ein, soll man die beete mit matten bedeken, damit die kälte den jungen schossen der ranken nichts schade; da aber die ranken der Cantaleupemelone keine nässe leiden, ist es nöthig über die beete bögen aus reifen zu machen, um die matten darauf zu legen, und daß also alles bereit seye, um dieselbigen zu jeder zeit, wenn es nöthig ist, zu bedeken. Dieses ist die einige und sicherste weise, zu machen, das diese Melonen in England, wo das wetter so unbeständig und veränderlich ist, wohl anschlagen: denn ich habe einige beete voll solcher Melonen gehabt, die unter den gläsern so gut beschaffen waren, als man nur wünschen konnte, welche im junio, da es einen tag lang stark geregnet, vollkommen zu grunde gerichtet wurden.

Wenn die erde dik genug auf die beete gebracht worden, und kaltes wetter einfiele, so ist es rathsam, an jeder seite des beetes gruben zu machen, und in solche eine genugsame menge frischen mistes zu thun, damit sie mit dem beete gleiche dike habe, wie bereits vor bey den beeten, so unter glas-

trögen

trögen stehn, gemeldet worden; oder wenn man mit einer genugsamen menge mistes versehen ist, so kan man den ganzen raum zwischen den beeten aufgraben, und mit dem mist anfüllen, auf selbigen anderhalb schuhe hoch erde legen, und dichte eintretten. Dieser frische mist giebt den beeten neue wärme, und macht, das sich bald darauf an den pflanzen die früchte zeigen.

Das begiessen dieser pflanzen ist mit grosser vorsicht vorzunehmen, und gar nicht an den stämmen. Auch hat man das abkneipen der läuffer gehörig zu beobachten, wie auch das abnehmen der überflüßigen früchte, damit diejenigen, so man stehn lassen will, besser wachsen, und kurz, alles was bey denen in glaströgen wachsenden pflanzen ist angerathen worden, muß auch hier beobachtet werden. Ferner hat man auch noch zu beobachten, daß man sie allezeit bey starken regen und kalten nächten mit matten bedeke; geschiehet aber solches mit gehöriger sorgfalt, so hat man sich nicht zu befürchten, daß sie umschlagen sollten, und die ranken werden bey kräften bleiben, bis sie die kälte im herbst verderben macht.

Seit einigen jahren haben ihrer viele ihre Melonen unter geöhltem papeir gezogen, und sie sind an verschiedenen orten wohl angeschlagen; wenn man aber solches thut, hat man sich sorgfältig in acht zu nehmen, daß man sie mit selbigem nicht zu genau bedeke: denn wenn solches geschieht, werden die ranken gar schwach, und selten kommen ihre früchte zu einiger vollkommenheit. Wenn man also willens ist, sich dieser bedekungen zu be-

dienen, da wollte ich rathen, daß man die pflanzen anfangs nach vorangezeigter weise unter gloken ziehe, bis sie so weit erwachsen, daß man sie aus selbigen heraus lassen könne, und hernach mag man sie, statt der matten, mit geöhltem papeir bedeken; diese bedekung wird für allen andern den vorzug verdienen, wenn man klüglich damit zu werke geht. Die beste hierzu taugliche papeirsorte, ist eine solche, die fein stark, und von farbe nicht zu dunkel ist. Dieses soll man mit leimöhl bestreichen, welches bald troknet. Von diesem papeir soll man so viel bögen zusammenpappen, als für die rahm, woran es vest gemacht werden soll, nöthig seyn will, und wenn man es an solcher vest macht, eh man es mit öhl bestreichet, ist es um so viel besser: doch soll dieses so lange vorher geschehn, daß das öhl durchaus troken sey, und nicht mehr stinke, sonst ist es den pflanzen schädlich.

Einige machen die rahmen aus breiten reifen, wie die deke an einem kutschwagen: allein da sie beschwerlich hin und her zu bringen sind, und man den pflanzen nicht luft geben kan, ohne daß man die ganze rahm an einer seite aufhebe, so ziehe ich ihnen diejenige vor, so nach art eines daches gemacht sind, woran jeder flügel mit angeln versehen ist, und also nach belieben geöfnet werden kan, um den pflanzen frische luft zu geben.

Die fernere besorgung dieser Melonen, wenn ihre frucht bereits formieret ist, besteht darinnen, daß man alle überflüßige früchte wegnehme, und alle schwache schossen abkneipe, welche etwa der frucht einen

einen theil der nahrung entziehen möchten; wann die frucht ungefehr die grösse eines spielballes hat, so soll man unter jede ein dünnes stük ziegel legen, damit sie nicht auf dem boden faulen; wie auch, daß man die frucht der woche zweymal sachte umwende, damit jede seite der sonne und luft zu ihrem besten geniessen möge: denn, läßt man sie mit einer seite beständig auf dem boden liegen, so wird selbige wegen mangel der sonne und luft, weißlicht und blaß werden, als ob sie gebleicht wäre. Bey sehr trokenem wetter sind die pflanzen etwas wassers benöthiget; dieses muß man aber nur in die wege, und nicht an den stamm giessen, und solches nicht öfter, als die woche einmal thun, und da kan man den grund der wege wohl wässern. Dieses wird das wachsthum der frucht befördern, und machen, daß sie ein dikes fleisch bekommen, doch hat man sich dabey sehr in acht zu nehmen, daß man die pflanzen nicht übergiesse, indem ihnen solches gewiß schädlich ist; auch muß man ihnen allezeit, wenn es das wetter erlauben will, so viel möglich frische luft geben: denn dieses ist unumgänglich nöthig, wenn die frucht gut werden soll.

Wenn die frucht völlig ausgewachsen, muß man selbige genau beobachten, um sie zu behöriger zeit abzuschneiden: denn läßt man sie auch nur etwelche wenige stunden zu lange an den ranken, so verlieren sie sehr viel von ihrer niedlichkeit, daher soll man sie wenigstens des tags zweymal besichtigen, und wenn diejenigen früchte, die man auf die tafel bringen will, bey frühem morgen

abgeschnitten worden, eh sie noch die sonne erwärmet hat, wobey zu beobachten, daß man zween zölle stengel an der frucht lasse, so werden sie von geschmak viel besser seyn; wäre es aber nöthig, einige später abzuschneiden, so soll man sie in kaltes quellwasser oder eiß legen, eh und bevor sie auf die tafel gebracht werden, abzukühlen. Es ist ein zeichen, daß diese früchte reif sind, wenn sie nahe am stiel zerspringen, und zu riechen anfangen, und hierauf kan man sich gewiß verlassen; und da die Cantaleupemelonen ihre farbe selten ehender verändern, als bis sie zu reif sind, so soll man hierauf niemalen warten. Will man die frucht verschiken, so daß sie unter zween oder drey tagen nicht gegessen wird, so muß man sie vor dem abschneiden nicht zu reif werden lassen. Denn wenn sie zween oder drey tage aufgehoben wird, so taugt sie wenig.

Was die aufbehaltung des samens anbelangt, so wird es unnöthig seyn, hier zu wiederholen, daß man nur denjenigen vorzüglich wehlen soll, den man aus der vestesten frucht genommen, die den köstlichsten geschmak gehabt; und wenn man selbige zusamt allem mark herausnihmt, ohne den samen in unordnung zu bringen, und selbigen zween oder drey tage darinn läßt, eh man ihn auswäscht, so ist es um so viel besser, und hernach soll man nur den schweren samen aufheben, der im wasser untersinkt.

Aspa-

# Asparagus.

Sparagus oder Sperage. u. falsch Sparrow-grass

Der Spargel. Asperge.

## Der Charakter ist:

Die blume besteht aus sechs blättlein, von welchen, wenn die blume vergeht, die drey inneren oben zurükgebogen sind. Der stempfel wird zu einer weichen frucht, welche insgemein drey harte samenkörner enthält.

## Die Sorten sind:

1.) Asparagus sativus. C. B. P. 489. Gartenspargel.

2.) Asparagus silvestris tenuissimo folio. C. B. P. 489. Wilder Spargel mit sehr zarten blättern.

3.) Asparagus maritimus, crassiore folio. C. B. P. 489. Seespargel mit dikem blatt.

4.) Asparagus aculeatus, spinis horridus. C. B. P. 490. Stachlichter Spargel.

5.) Asparagus foliis acutis. C. B. P. Der scharfblätterige Spargel.

6.) Asparagus aculeatus alter, tribus aut quatuor spinis ad eundem exortum. C. B. P. Der zweyte stachlichte Spargel, mit drey oder vier stacheln, so an einem orte herfürkommen.

7.) Asparagus aculeatus Africanus. H. L. Der stachlichte afrikanische Spargel.

8.) Asparagus aculeatus maximus sarmentosus Zeilanicus. H. L. Der gröste stachlichte buschichte Spargel aus Ceylon.

9.) Asparagus Hispanicus, aculeis crassioribus horridus. Inst. R. H. Der spanische Spargel, mit sehr diken stacheln.

10.) Asparagus Creticus, fruticosus, crassioribus & brevioribus aculeis, magno fructu. Tourn. Cor. Der staudige cretische Spargel, mit diken und kurzen stacheln, auch grosser frucht.

11.) Asparagus Orientalis, foliis gallii. Tourn. Cor. Der orientalische Spargel, mit unser frauen bettstrohblättern.

12.) Asparagus Africanus scandens, myrti folio angustiori. Hort. Piss. Der kriechende afrikanische Spargel, mit schmalen myrtenblättern.

Die erste hier angeführte sorte ist diejenige, welche überall in den gärten für die tafel gebauet wird, und davon die zarten stengel im frühling gegessen, auch von allen lakermäulern gar hoch geachtet werden.

Er wird durch aussäung des samens gezeuget; daher man denn in anschaffung desselben, sich insbeson-

besondere sorgsam bezeigen soll, weil die güte der künftigen erndte meistentheils davon abhangt. Daher soll man ihn von einem ehrlichen mann nehmen, oder, so man gelegenheit dazu hat, solchen selbst zu sammeln, oder aus einem benachbarten garten zu erhalten: so muß man zu rechter zeit die Spargelbeeter durchgehn, und einige der größten und schönsten schossen mit einem steken zeichnen, und wenn diese hernach in zweige ausgeschlagen, kan man sie mit einem in die erde gestekten pfal bevestigen, um zu hindern, daß sie nicht brechen. Die meisten dieser stengel werden viele rothe beeren bringen, die man an den zweigen lassen muß, bis gegen das ende des septembers; wenn der stengel anfangen will welk zu werden, alsdenn kan man die zweige abschneiden, und die beeren in einen kübel sammeln, daß sie auf einem hauffe drey wochen lang, um zu schwizen, können beysamen liegen bleiben, dadurch denn die äussere schale abfaulet: hernach füllet man den kübel mit wasser an, und zerreibet mit den händen alle schalen, indem man sie an einander druket. Diese schalen werden alle auf dem wasser schwimmen, die samen aber zu boden fallen, so daß, wenn man das wasser gelinde abgiesset, die schalen damit weggeschwemmet werden, und wenn man noch zwey oder drey mal frisches wasser nachgiesset, und den samen herumrühret, so kan man ihn ganz und gar rein machen. Hernach breitet man den samen auf eine matte aus, und leget ihn bey trokenem wetter an die sonne und luft, bis er vollkommen troken ist, da man ihn denn in einen sak füllen, und in einen trokenen plaz, bis

zu anfang des februarii aufhängen kan, als zu welcher zeit ein beet von guter fetter erde zubereitet werden muß, in welches man den samen, aber nicht zu dichte säen soll, indem dadurch die pflanzen nur klein werden, und wenn er eingetretten worden, kan man ihn gelinde überrechen.

Im folgenden sommer muß man ihn fleißig vom unkraut reinigen, als wodurch die kräfte der pflanzen sehr werden gestärket werden, und gegen das ende des oktobers, wenn der stengel ganz verwelket ist, kan man oben über den grund etwas verfaulte dung, beynahe einen halben zoll dik, breiten, welches die jungen sprossen verwahret, daß ihnen der frost keinen schaden zufüget.

Den folgenden frühling werden die pflanzen schon zum versezen gut seyn, (denn ich wollte meines theils niemalen andere pflanzen, als einjährige wählen, indem ich sehr oft erfahren, daß sie viel besser bekommen als ältere, und auch feinere wurzeln treiben;) daher muß man den grund zurichten, indem man ihn fleißig umgräbt, und in jeden gemachten graben, genugsame menge verfaulter dung zu unterst leget, so, daß sie wenigstens sechs zölle tieffer lieget, als die oberfläche des grundes ist; hernach muß man das ganze feld wohl einebnen, und alle grossen steine herausnehmen; dieses muß man aber nicht lange vorher thun, als man willens ist, den Spargel zu pflanzen, und da muß man sich nach der natur des bodens oder nach der witterung richten: denn ist der boden troken,

troken, und noch frühe witterung, so kan man bald im märzen pflanzen, wo aber der boden feucht ist, so ist es besser, man warte bis gegen das ende dieses monats, oder bis zu anfang des aprils, welches ungefehr die zeit ist, da die pflanzen anfangen zu schossen. Ich weiß, daß unterschiedliche leute den Spargel um Michaelis zu pflanzen rathen; ich habe aber erfahren, daß sie ganz unrecht daran seyen: denn ich habe mich in zwey verschiedenen jahren gezwungen gesehn, vielen zu dieser zeit zu versezen; es wäre aber besser gewesen, ich hätte die pflanzen gar weggeworfen: denn als ich im frühling nachsah, so fand ich, daß die meisten wurzeln schimmlicht worden, und verdorben, und ich konnte gewiß seyn, daß von fünfen nicht eine anschlagen würde; und diejenigen, so anschlugen, waren so schwach, daß sie kaum des plazes werth waren, in dem sie stuhnden.

Wenn nun die rechte zeit gekommen, so muß man die wurzeln mit einer engen mistgabel sorgfältig ausheben, und die erde davon abschütteln, auch sie von einander absöndern; wobey zu beobachten, daß man den obern theil derselben fein gleich lege, um sie bequemer pflanzen zu können, welches folgendermassen geschieht:

Wenn das stük landes eben gemacht worden, fängt man an einer seite desselben an, indem man ganz dichte daran eine schnur quer über zieht, nach dieser wird eine überall gleich enge grube ausgegraben, die ungefehr sechs zölle tief seyn soll, in welche man die wurzeln legen muß, indem man sie mit den fingern wohl ausbreitet, und sie nach

der

der hintern seite der grube fein aufrecht sezet, damit das herz vorwärts zu stehn komme, und sie ungefehr zween zölle tief unter der oberfläche des grundes seyen, auch eine jede zwölf zölle von der andern abstehe. Hernach wird die erde mit dem rechen wieder in die grube gezogen, und ganz eben gemacht, als wodurch die wurzeln in ihrer rechten lage erhalten werden. Hierauf gehet man mit der schnur einen schuh weiter zuruk, und macht auf eben diese weise eine andere grube, leget auch die pflanze eben so wieder hinein, und so fährt man in gleicher weite, von einer reihe zu der andern, fort: nur ist dabey zu beobachten, daß man allezeit zwischen vier reihen einen zween schuhe und vier zölle breiten plaz leer lasse, damit man zwischen die beete hinein gehen, und den Spargel abschneiden könne.

Ist man nun mit dem stük landes fertig, und selbiges wieder eben gemacht worden, so kan etwas zwiebelsamen darein gesäet werden, welches dem Spargel keinen schaden bringen wird; den samen selbst kan man eintretten, und den boden mit dem rechen eben machen.

Einige säen den samen des Spargels dahin, wo die wurzeln stehen bleiben sollen, welches sehr wohl gethan ist, wenn selbiges mit behöriger sorgfalt geschieht. Man verfähret aber folgendermassen: Wenn der boden umgegraben und gedünget worden, wird er wieder eben gemacht, über den boden aber nach der quer eine linie gezogen, eben wie man beym einsezen der jungen pflanzen zu thun pflegt, hernach macht man mit einem pflanz-

holz,

holz, einen schuh weit von einander, löcher, in deren jedes man zwey samkörner säen läßt, aus furcht, es möchte etwa eines nicht anschlagen. Diese löcher sollen nicht über einen halben schuh tief seyn; hernach bedeket man den samen mit der wieder hineingefüllten erde, und ziehet einen schuh weiter, wieder eine linie, für eine andere reihe. Wenn nun vier reihen gemacht worden, läßt man einen raum, damit zwischen den beeten ein weg sey, wenn der Spargel stehn bleiben soll, bis die ordentliche zeit kommt, ihn abzuschneiden; will man aber die pflanzen in mistbeete sezen, so kan man allezeit sechs reihen für ein beet machen, und die reihen dörfen auch nur neun zölle von einander abstehen. Dieses soll um die mitte des februarii geschehn, weil der samen lange in der erde bleibet; will man aber auch zwiebeln darein säen, kan man solches vierzehn tage, oder drey wochen hernach thun, doch muß man den boden nicht zu tief aufgraben, daß der Spargelsamen, durch einbrechen des zwiebelsamens in unordnung gebracht werde.

Da die Spargelwurzeln allezeit lange fasern treiben, die tief in den boden gehn, so werden solche, wenn man den samen dahin säet, wo er bleiben soll, nicht abgerissen, oder sonst beschädiget, wie diejenigen welche man versezet; daher treiben sie auch tiefer in den boden, nehmen vielmehr zu, und die fasern kommen an allen seiten hervor; deßwegen denn auch die krone der wurzel in der mitte zu stehn kommt, da hingegen beym versezen die wurzeln an der seite der gruben abgestuzt werden.

Wenn

Wenn der Spargel hervorgekommen, (welches drey wochen oder ein monat nach dem pflanzen geschieht,) muß man mit einer frette alles unkraut abschneiden, und die zwiebelsaat, da, wo sie etwa büschelweise hervorkäme, dünne machen; allein dieses muß vorsichtig, und bey trokenem wetter geschehn, damit das unkraut, sobald als es abgeschnitten worden, auch wieder verwelke. Dieses soll ungefehr drey male wiederholt werden, und wenn es wohl verrichtet wird, auch das wetter nicht zu feucht ist, so wird der boden vom unkraut rein bleiben, bis die zwiebeln zum ausziehn tüchtig sind, welches insgemein im august zu geschehen pflegt, und daran erkannt wird, wann ihre grüne vergeht. Wenn die zwiebeln ausgehoben worden, muß man den boden vom unkraut wohl reinigen, da er denn sauber bleiben wird, bis die beete mit erden bedeket werden. Dieses muß im oktober geschehn, wenn der stengel zu welken beginnet: denn wenn er als noch grün abgeschnitten wird, treibet die wurzel von neuem, welches sie gar sehr schwächet. Dieser junge stengel muß mit einem messer so abgeschnitten werden, daß er noch zween oder drey zölle über der erde stehen bleibe, da er denn dazu dienet, daß man die beete von den wegen unterscheiden könne. Hernach muß man alles unkraut aus den wegen schaffen, dieselben umgraben, das unkraut verscharren, die erde auf die beete bringen, und eben machen, so daß die beete ungefehr fünf zölle höher als die gänge seyen. Hernach kan man in die mitte der gänge kohlkraut pflanzen; auf die beete selbst aber soll man nichts

säen oder pflanzen: denn dadurch würden die wurzeln sehr geschwächet werden. Auch wollte ich niemalen rathen, daß man in die gänge bohnen pflanze, gleichwie viele zu thun pflegen, indem solches denen zwoen äussersten reihen des Spargels grossen schaden zufügen würde. Und so muß man ihn bis im frühling liegen lassen, da man denn die beete gelinde fretten soll, um das junge unkraut auszurotten, auch muß man sie den ganzen folgenden sommer hindurch vom unkraut rein halten, und im oktober gräbt man die gänge wieder auf, wie bereits gezeiget worden, bedeket die beete mit erde ꝛc.

Den zweyten frühling, nach dem pflanzen, kan man anfangen den Spargel abzuschneiden: zu diesem ende muß man die beete mit einer plattzakichten gabel, welche zu diesem ende gemacht ist, und die Spargelgabel genannt wird, aufgraben. Dieses muß geschehn, eh noch die schossen im frühling treiben, und dabey beobachtet werden, daß man nicht zu tief grabe, und das herz zerstosse. Hernach kan man die beete gelinde überrechen, und zwar kurz vorher eh noch die schossen über der erde erscheinen, als wodurch alles junge unkraut ausgerottet, und die beeter eine zeit länger rein gehalten werden, als wenn solches gar nicht, oder gleich nach dem aufgraben geschieht. Wenn nun die schossen vier oder fünf zölle über der erde stehn, so kan man sie abschneiden; allein dieses muß dennoch sparsam geschehn, indem man nur die grössern schossen nihmt, und die kleinern zur stärkung der wurzel wachsen läßt:

denn jemehr man sie abschneidet, je mehr wird die wurzel treiben, dabey aber wird sie auch kleiner seyn, und um soviel ehender verderben. Wenn man einen schossen abschneidet, muß man die erde mit dem messer etwas aufheben, (dieses messer muß eine schmale und lange klinge haben, und wie eine säge ausgefeilet seyn,) um zu sehn, ob etwa nahe um denselben noch mehr junge hervorwachsende schossen seyen, welche im abschneiden derer andern abgebrochen, oder zerstossen werden könnten; hernach säget man ihn ungefehr zween zölle unter der erde ab. Dieses wird vielen, die in dieser sache keine übung haben, eine sehr mühsame arbeit zu seyn scheinen; allein diejenigen, so man zum abschneiden des Spargels gebraucht, werden in kurzer zeit einen grossen theil dieser arbeit verrichten; doch müssen alle diejenigen, so Spargel abschneiden, sich die dabey zu beobachtende sorgfalt wohl anbefohlen seyn lassen.

Mit der art und weise, die Spargelbeere zuzurichten, hat es alle jahre eben die beschaffenheit, wie bey dem zweyten gezeiget worden: man muß sie nemlich vom unkraut rein halten, die gäng im oktober aufgraben, gegen das ende des märzens die beete mit der gabel aufstechen ꝛc. Nur ist zu bemerken, daß man alle zwey jahre etwas von verfaultem mist, aus einem melonen oder cucumerbeete, über die beete streue, und auch etwas davon in die gänge scharre, wenn sie aufgegraben werden. Dieses wird den boden stärken, daß die wurzeln in ihrer kraft bleiben; und durch diese wartung kan ein feld, mit gutem Spargel zum

abschnei-

abschneiden, zehn bis zwölf jahre erhalten werden, auch wird es gute schossen bringen.

Ich muß hier eines bey vielen eingerissenen gemeinen fehlers gedenken; sie glauben nemlich, der boden für den Spargel sollte nicht gedüngt werden, in der meynung, der Spargel bekomme von der dung einen scharfen faulen geschmak. Allein sie irren hierinnen gar sehr: der süsseste Spargel wächst in dem fettesten boden, ein schlechter aber verursachet diesen faulen gestank, worüber man so oft klaget: die güte des Spargels ist seinem geschwinden wachsthume zuzuschreiben, und dieses richtet sich nach der güte des bodens, und der warmen witterung; um aber dieses zu beweisen, so habe ich zwey Spargelbeete gepflanzet, in welchen der boden einen schuh dik gedungen worden, und da war der auf diesen beeten wachsende Spargel viel süsser, als aller andere, den ich zu verschaffen im stande gewesen.

Das feld, so man mit Spargel bepflanzet, um eine kleine familie damit zu versehen, muß wenigstens acht ruthen groß seyn: denn wenn man nicht auf einmal hundert stengel abschneiden kan, verlohnt es sich kaum der mühe; weil man sie sonst nach dem abschneiden, zween oder drey tage aufheben muß, um zu einem gerichte genug zu haben. Aber für eine grössere familie, muß man ein sechszehn ruthen grosses stük feldes bepflanzen, und wenn dieses gut ist, wird es zu rechter zeit, in einem tage zwey- bis dreyhundert stengel liefern.



Staats-Bibliothek Bamberg

Da es aber viele leute giebt, die gerne frühen Spargel haben wollen, mit welchem in denen küchengärten um Londen grosser handel getrieben wird; als will ich hiemit nöthigen bericht mittheilen, wie solcher auch zur winterszeit zu ziehen seye.

Vor allem aus muß man mit einer menge guter wurzeln versehen seyn, die man entweder selbst gezogen, oder von solchen gärtnern gekauft, die sie zum verkauffe pflanzen; und diese müssen aus dem pflanzbeete seit zweyen jahren verpflanzet worden seyn. Hat man nun die zeit bestimmet, um welche man gerne Spargel möchte abschneiden können, so muß man ungefehr sechs wochen vorher eine menge frischer pferdedung aus einem stalle zurechtmachen, die auf einen hauffen zusamengeschüttet werden muß, um eine woche oder auch länger zu gähren; hernach soll man in den grund, da man das beet anzulegen willens ist, eine grube machen, (die weite ihrer einfassung, und die länge derselben wird nach proportion der menge, die man ziehen will, eingerichtet,) und so man nur eine kleine familie damit zu versehen hat, so sind drey fenster vor einmal schon genug. Hierauf füllt man die grube mit der dung an, arbeitet sie wohl durch, und schlaget sie mit einer gabel fein veste zusammen, indem sie wenigstens drey schuhe dik auf einander geleget wird. Auf diese wird die erde sechs zölle dik geleget, die schollen darinnen wohl zerbrochen, und alles eben gemacht; hernach fängt man an einem ende an, nach einer in die erde gemachten, ungefehr vier zölle hohen erhöhung, die wurzeln einzulegen. Die-

se

se werden in jeder reihe, mit dem herze in die höhe gerichtet, so nahe aneinander gesezet, als es sich will thun lassen. Zwischen jede reihe legt man etwas zarte erde, wobey zu beobachten, daß die krone der wurzeln allezeit recht eben erhalten werde. Wenn man mit einlegung der wurzeln in das beet fertig ist, so muß an den äussern seiten des beetes, welche bloß stehen, etwas starre erde um die wurzeln herum gelegt werden, damit sie nicht vertroknen, und zwischen die wurzeln steket man in der mitte des beetes zween oder drey wohl zugespizte steken, die ungefehr zween schuhe lang seyn sollen, in beliebiger weite von einander. Der nuze dieser steken bestehet darinn, daß man dadurch erfahren könne, wie die hize des beetes beschaffen seye, indem man nemlich die steken herausziehet, und hernach in die tieffe fühlet; und wenn man, nachdem das beet eine woche lang gemacht ist, findet, daß es nicht genug hize, so kan man etwas stroh oder streu an den seiten herum, oder oben darauf legen, welches ihm gar verträglich seyn wird; ist es aber ziemlich heiß, so ist es gut, daß man selbiges ganz unbedekt lasse, und an jeder seite des beetes, an verschiedenen orten einen steken in den dung stosse, um öfnungen zu machen, daß der starke dampf des beetes herauskönne, wodurch das beet in kurzer zeit eine temperierte hize erhalten wird.

Wenn das beet vierzehn tage lang gemacht ist, muß man die kronen der wurzeln ungefehr zween zölle dik mit feiner erde bedeken, und wenn die schossen über den grund, und durch diese erde her-

ausstehen, muß man wieder etwas frische erde, ungefehr drey zölle dik darauf legen, so daß sie überhaupt fünf zölle dik über der krone der wurzel liege, welches schon genug ist.

Hernach muß man ein band aus stroh, oder langer streu machen, ungefehr vier zölle dik, welches an den seiten des beetes vest gemacht werden soll, so daß sein oberer theil, mit der oberfläche des grundes gleich stehe. Dieses bevestiget man mit schmalen, und etwa zween schuhe langen steken, welche an ihren enden zugespizt seyn müssen, damit sie in das beet hineingestekt werden können, und auf dieses band wird die einfassung gesezt, auf solche aber die gläser geleget: findet man aber, nachdem das beet drey wochen gemacht ist, daß die hize abnihmt, so muß man eine gute fütterung, oder frische warme dung um das beet herum legen, wodurch es neue hize bekommen wird; bey schlimmen wetter aber, wie auch allezeit zu nachts, müssen die gläser mit matten und stroh bedekt gehalten werden, bey tage hingegen kan alles wieder hinweggenommen werden, sonderlich wenn die sonne scheinet: denn indem sie durch die gläser dringet, so giebt sie dem Spargel eine gute farbe.

Ein also zubereitetes beet, das von guter würkung ist, wird ungefehr in fünf wochen anfangen solche schossen zu treiben, die man abschneiden kan, und dieses wird bey drey wochen lang dauern, und wenn es mit guten wurzeln recht besezet ist, so wird es innerhalb dieser zeit unter jedem fenster ungefehr dreyhundert schossen bringen. Will man

man also so lang an einem fort Spargel haben, bis die zeit kommt, da er natürlich wächst: so muß man alle drey wochen, bis zu anfang des märzens, von der zeit an, da das erste beet gemacht worden, ein frisches beet zubereiten: denn wenn das lezte beet ungefehr nach der ersten woche des märzens gemacht worden, so dauert es bis der natürliche Spargel kommet, auch kan man die leztern beete um vierzehn tage ehender abschneiden, als diejenigen, so um weyhnachten gemacht worden, und die stengel werden grösser, und besser gefärbet seyn, indem sie mehr sonne haben.

Will man sich dieser methode, um frühen Spargel zu treiben, bedienen, so muß man alle jahre so viel wurzeln bereit halten, als man für nöthig hält; es sey dann, daß man sie aus einem andern garten kauffen wolle. Wie viel man wurzeln unter ein fenster nöthig habe, lässet sich leichtlich aus dem maasse des bodens schliessen, in welchem sie wachsen: denn in einem guten feld, wo wenig wurzeln ausbleiben, giebt eine ruthe landes genug vor ein fenster. Doch diejenigen, welche in der absicht Spargel pflanzen, um selbigen nach zweyen jahren auszunehmen, und frühen daraus zu ziehn, pflanzen in jedem beete sechs reihen, die nur zehn zölle weit von einander stehn, und legen die pflanzen in den reihen etwa acht zölle weit aus einander, welches, wenn sie nur zwey jahre stehn, weit genug ist. Der beste grund, Spargel zu pflanzen, um vor die mistbeete grosse wurzeln zu erhalten, ist ein niedriger,

feuchter, fetter boden; diejenigen aber, so natürlich treiben sollen, wollen einen mittelmäßigen boden haben, der weder zu feucht noch zu troken ist; doch ist ein frischer sandiger leimenboden, wenn er wohl gedünget wird, allen andern vorzuziehn.

Die zweyte sorte wachset wild, in denen sümpfen von Linkolnshire, und in andern gegenden von England; da sie aber gar dünne stengel bringet, wird sie selten in gärten gebauet. Wiewohl es hat mich einer meiner freunden versichert, der diese sorte etliche jahre lang gebauet hat, daß sie angenehmer gewesen, und daß sie ohne durch kunst gemachte hize, eher im frühling herfürkomme, als die gartensorte.

Alle die übrigen sorten werden, um der veränderung willen, in dererjenigen ihren gärten gebauet, so von der botanik liebhaber sind. Sie lassen sich alle durch den samen fortpflanzen, welchen man bald im frühling in töpfe, welche mit leichter frischer erde angefüllet sind, aussäen soll. Diese töpfe kan man in ein temperiertes mistbeet sezen, als wodurch das wachsthum des samens sehr befördert wird. Wenn die pflanzen anfangen sich sehn zu lassen, soll man sie nach und nach an die freye luft gewöhnen, fleißig gätten und bey trokenem wetter öfters begiessen. Im herbst muß man diese töpfe entweder ins gewächshaus bringen, oder unter die einfassung eines mistbeetes sezen, wo sie vor dem froste verwahret seyen: denn da sie in warmen ländern wachsen, so vertragen sie die kälte unseres klima im win-

winter nicht. Eh noch im folgenden frühling die pflanzen treiben, soll man die wurzeln aus den töpfen herausnehmen, und die erde von ihnen gelind absöndern, hernach theilet man sie, und so viel als man von den besten wurzeln behalten will, so viel werden auch, eine jede in einen besondern mit leichter frischer erde angefüllten topf gepflanzet, und hernach in ein sehr temperiertes mistbeet gesezet, und nur mit matten zugedeket, um ihre neue wurzeln zu befördern; und bey gelindem wetter kan man sie an die freye luft sezen. Den sommer hindurch können diese pflanzen ins freye feld gesezt werden; im winter aber muß man sie gegen die scharfe kälte verwahren, als durch welche sie schaden leiden könnten. Die einige wartung, so diese sorten erfordern, besteht darinnen, daß man sie alle frühlinge, eh sie noch treiben, in frische erde verseze; und da ihre wurzeln grösser werden, so muß man ihnen auch grössere töpfe geben. Im sommer wollen sie öfters begossen seyn, aber im winter, wenn sie nicht mehr grün sind, muß man ihnen nicht zu viel wasser geben, damit sie nicht verfaulen.

Die lezte sorte bringt in diesem lande niemalen reiffe frucht, sie vermehret sich aber häufig durch nebenschosse, die man im frühling abnehmen muß, eh sie noch treiben: denn sonst bekommen sie nicht so wohl. Die wurzeln dieser sorte faulen gar gerne, wenn sie im winter zu feucht gehalten werden.

---

# Celery, oder Selery.

## Seleri.

Die Botanici sezen ihn unter den artikel Apium, und dahin will ich den leser in ansehung des Charakters verwiesen haben.

Es giebt zwo sorten dieser pflanze, so in den englischen gärten zum Küchengebrauche gezogen werden, diese sind:

1) Apium dulce, Celeri Italorum. H. R. Par. Der italiänische Celery.

2) Apium dulce degener, radice rapacea. Jussieu. Celeriak vulgo.

Man soll den samen dieser pflanzen zu zwoen verschiedenen jahreszeiten säen, um sie so viel länger gebrauchen zu können, ohne daß sie in samen schiessen. Mit anfang des märzens muß er das erste mal ausgesäet werden, und zwar in ein offenes feld von leichter erde, in welchem er der sonne geniessen kan. Die andere saat aber soll mit anfang des aprills geschehn, und zwar in einem nassen boden; und liegt derselbe nur allein in der morgensonne, so ist es um so viel besser, doch müssen die bäume nicht darauf tropffen können.

Drey wochen oder ein monat ungefehr nach dem aussäen, wird der same aufgehn, da man ihn

denn

denn sorgfältig gätten muß; und so trokene witterung einfällt, soll er öfters begossen werden. Ist er einmal aufgegangen, so läßt er sich etwa ein monat oder fünf wochen hernach versezen. Zu diesem ende muß man etliche beeter von fetter, feuchter erde zurechtmachen, in welche man diese jungen pflanzen, ungefehr drey zölle von einander ins gevierte, sezen soll, damit sie fein erstarken. Auch hat man zu beobachten, wenn man diese pflanzen aus dem pflanzbeete auszieht, daß sie da, wo sie zu dichte wachsen, etwas dünner gemacht werden, und daß man die kleinern pflanzen stehn lasse, damit sie etwas mehr erstarken, eh sie versezt werden; auf diese weise wird man aus einem pflanzbeete dreyerley pflanzen zum versezen bekommen, davon die einen immer nach den andern folgen, und zum gebrauche dienlich sind.

Wenn trokene witterung einfällt, so muß man ja nicht aus der acht lassen, sie fleißig zu begiessen, nachdem sie versezt worden, wie auch, daß man die pflanzbeeter vom unkraut säubere, und nach jedesmaligem ausziehn der pflanzen müssen sie gehöriger massen begossen werden, um die zurükgelassenen schwächern pflanzen zu stärken.

Um die mitte des junii werden einige pflanzen von der ersten saat zum bleichen verpflanzt werden können, und so es möglich ist, muß man dieselben in einen feuchten, fetten und leichten boden sezen, in welchem dieser erstgepflanzte Celery, oft an dem rein gebleichten theile bey zwanzig zöllen lang wächst, der hingegen in einem magern boden selten über zehn zölle lang wird.

Das

Das versezen geschieht auf folgende weise: Nachdem man den boden von dem unkraut gesäubert, muß man nach der schnur eine grube graben, so zehn zölle weit, und acht oder neune tieff seyn soll, da dann die erde am boden aufgelukert, und eben gemacht werden muß. Die erde, so aus der grube genommen wird, muß ebenfalls an die seite der gruben gelegt werden, um sie bequem wieder herbeyziehn zu können, und den Celery, nachdem er an höhe zunihmt, damit zu behäuffeln. Diese gruben sollen drey schuhe weit von einander gemacht werden; hernach sezt man die pflanze in die mitte der grube, in einer geraden reihe, etwa sechs zölle weit von einander, nachdem man vorher die langen blätter und die wurzeln beschnitten, wobey zu beobachten, daß man die erde vest um die wurzeln herum lege, und sie häuffig begiesse, bis sie frische wurzeln geschlagen; nachher aber ist es nicht so nöthig, ausser in einem trokenen boden, und bey sehr trokenem wetter. Wenn die pflanzen höher werden, so ist zu beobachten, daß man die erde an jeder seite derselben wohl aufhäuffe, jedoch mit der vorsicht, daß man das herz nicht bedeke, noch solches bey anderer als trokener witterung vornehme, sonst faulen die pflanzen.

Sind nun eure pflanzen ziemlich über die gruben hinausgewachsen, und ist die an die seiten gelegte erde zum aufhäuffeln verbraucht worden, so muß man die erde zwischen den gruben aufgraben, um sie zu eben diesem ende zu gebrauchen, und sie von zeit zu zeit um den Celery aufhäuffen, bis er zum gebrauche gut ist.

Die

Die zuerst versezten pflanzen werden ungefehr etwas nach Johannis zum gebrauche gut seyn, hierauf werden die nachher versezten folgen, und so wird es, wenn alles recht beobachtet wird, bis in den aprill oder may fortdauern. Nach dem zweyten oder dritten verpflanzen aber ist zu beobachten, daß die lezte saat in einen troknern boden versezt werden müsse, um zu verhindern, daß sie von der gar zu starken nässe im winter nicht faule. Sollte auch das wetter gar zu rauh seyn, so ist es wohl gethan, daß man die Celeryfurchen mit etwas erbsstroh, oder sonst was leichtem, dadurch die luft zu den pflanzen kommen könne, bedeke: denn werden sie gar zu stark bedekt, so faulen sie gerne. Auf diese weise kan man den Celery lang erhalten. Doch ist zu merken, daß man, wenn es das wetter erlauben will, die bedekung wegnehme, sonst möchte solche den Celery schossen, und in samen schiessen machen. Wenn der Celery vollkommen gebleichet ist, bleibet er über drey wochen, oder ein monat lang nicht gut, ohne zu faulen oder zu schossen; um ihn also gut zu erhalten, muß man wenigstens denselben zu sechs oder sieben verschiedenen zeiten pflanzen, daher man dann, wo nur eine familie zu versehen ist, nicht viel auf einmal pflanzen darf, sondern nur so viel, als man etwa nöthig haben möchte.

Die andere sorte des Celery, den man insgemein Celeriak nennet, wird eben so, wie bey dem italiänischen Celery gezeigt worden, besorget, ausgenommen, daß dieser in den ebenen boden oder in sehr seichte grüblein gepflanzet wird: denn diese pflanze wird selten über acht oder zehn zölle hoch,

und

und hat also nicht nöthig, daß die erde viel um sie aufgehäuffet werde, indem seine vortreflichkeit nur in der grösse der wurzel besteht, welche öfters so groß wird, als die gemeinen stekrüben. Er soll gegen die mitte des märzens in eine rabatte von fetter erde gesäet, und bey trokenem wetter beständig begossen werden, sonst geht der same nicht auf. Wenn die pflanzen zum versezen groß genug sind, sezet man sie reihenweise achtzehn zölle von einander, so daß die pflanzen in den reihen sechs oder acht zölle von einander stehn; der boden muß sorgfältig gegättet werden, doch darf man um diese sorte die erde nur einmal aufhäuffen, es soll aber solches nicht eher geschehn, als bis die wurzeln fast schon gewachsen sind. Beyde sorten des Celery lieben einen fetten, leichten und nassen boden, in welchem sie viel grösser, süsser und zärter, als in einem magern und trokenen werden.

Die beste art den samen zu bekommen, besteht darinn, daß man etliche lange gute Celerywurzeln auslese, die nicht zu sehr gebleichet worden, und selbige ungefehr einen schuh von einander, bald anfangs des frühlings in einen feuchten boden sezt. Wenn sie nun in samen schiessen, muß man sie mit stäben stüzen, damit sie der wind nicht abbreche. Im julio, wenn der same zu wachsen anfängt, und sehr trokenes wetter einfiele, ist es gut, denselben etwas zu begiessen, welches zur hervorbringung eines guten samens gar viel beytragen wird. Im august wird der same reiff seyn, da man ihn denn bey trokenem wetter abschneiden, und auf deken in der sonne ausbreiten muß, damit er trokne, hierauf klopfet man den samen aus, und hebt ihn in säken zum gebrauche auf.

# Scorzonera.

Scorsonaire, ou Salsivix.

## Spanisch Schlangenkraut, Scorzonere, Vipergras.

### Der Charakter ist:

Es hat eine blume, so aus verschiedenen auf dem embryon sizenden halben blümlein besteht, die einen gemeinen schuppigen kelch haben. Die embryonen werden hernach zu länglichten mit wolle besezten samen.

### Die Sorten sind:

1) Scorzonera latifolia sinuata. C. B. P. Gemein oder breitblätterícht ausgezaktes Vipergras.

2) Scorzonera latifolia altera. C. B. P. Ein anderes breitblätterichtes Vipergras.

3) Scorzonera laciniatis foliis. Tourn. Vipergras mit zertheilten blättern.

Die erste sorte wird von dem Collegio medico zum arzeneygebrauche gepflanzt: auch baut man sie in verschiedenen gärten um Londen zum küchengebrauche; doch zieht man sie jezo nicht so viel, als vor einigen jahren, da man sie viel häuffiger zu markte brachte.

Die zweyte sorte taugt eben so gut zu allem demjenigen, wozu man die erste braucht; weil sie aber nicht so gemein ist, so findet man sie selten in England, ausser in kräutergärten, wo man auch die dritte sorte um der varietät willen zieht, die aber gar nicht gebraucht wird.

Diese pflanzen können aus dem samen gezogen werden, den man im frühling auf ein feld von frischer leichter erde säet. Die beste manier ihn auszusäen, besteht darinn, daß man nach der schnur seichte furchen ziehe, die einen schuh weit von einander stehn; in selbige streut man den samen, und bedeket ihn etwas dünne bey einem halben zoll dik mit der nemlichen leichten erde. Wenn die pflanzen hernach aufgegangen, zieht man sie da, wo sie in den reihen zu dichte wachsen, aus, so daß solche wenigstens sechs zölle weit von einander stehn. Zu gleicher zeit muß man alles unkraut ausfretten, um es auszurotten, auch soll solches, so oft es nöthig ist, wiederholt werden: denn wenn man das unkraut unter den pflanzen wachsen läßt, so werden sie dadurch geschwächt, und am wachsthume gehindert.

Es giebt leute, welche diesen samen ohne unterscheid in ein beet säen, und hernach die pflanzen so weit von einander versezen, als sie haben wollen, daß sie wachsen sollen; allein diese methode ist nicht so gut, als die vorige, weil ihre wurzeln gemeiniglich gerad unter sich treiben, und hernach im versezen öfters abgebrochen werden, so daß sie niemalen so schöne wurzeln bringen, als diejenigen sind, welche in dem plaz bleiben, wo man

sie

sie hingesäet hat: denn wenn das äusserste theil der wurzel abgebrochen worden, so treibt sie hernach niemalen mehr in die länge, sondern bringt verschiedene kleine nebenwurzeln, welche lange nicht so gut sind, als die grossen und geraden. Wenn die blätter zu welken anfangen, so kan man die wurzeln ausziehn, indem sie hernach nicht mehr wachsen; doch können sie bis in den frühling im boden bleiben, und nur, wenn man sie nöthig hat, ausgezogen werden. Aber diejenigen, so bis nach dem märzen im boden bleiben, treiben blumenstengel, und da sind sie nicht mehr so gut, weil sie holzicht und strenge werden.

Will man von diesen pflanzen den samen haben, so läßt man einen theil der besten in dem orte stehn, wo sie wachsen, und wenn ihre stengel hoch geworden, muß man sie mit steken unterstüzen, damit sie nicht zu boden fallen oder abbrechen. Im junio werden sie blühen, und mit anfang des augusti wird ihr same reiff, da man ihn denn sammelt, und bis in den folgenden frühling an einem trokkenen orte zum gebrauche verwahret.

# Cichorium.

## Cichorie. Wegwarte.

Chicorée.

## Der Charakter ist:

Es ist eine von den Milchpflanzen, mit einer platten strahlenförmigen blume. Die blumen kommen an denen seiten der äste, und zwar an derselben nebenzweiglein, an kurzen stielen herfür. Der blumenkelch sieht einem zusamengezogenen samengehäuse gleich. Der same ist ekicht, keilförmig, und hat eine nabelartige narbe.

## Die Sorten sind:

1) Cichorium latifolium, sive Endivia vulgaris. Tourn. Gemeiner breitblättriger Endivien.

2) Cichorium angustifolium, sive Endivia vulgaris. Tourn. Gemeiner schmalblättriger Endivien.

3) Cichorium crispum. Tourn. Krauser Endivien.

4) Cichorium crispum angustifolium. Boerh. Ind. Schmalblättriger krauser Endivien.

5) Cichorium silvestre, sive Officinarum. C. B. Wilde Wegwarte.

Die

Die erste und zweyte Endiviensorte ist nunmehr in den küchengärten ganz abgekommen, indem sie viel schlechter, als die krausen sorten sind, welche grössere und feinere stauden haben.

Die zeit, den samen derselben auszusäen, ist im mäyen, junio und julio, und geschieht solches zu vier oder fünf verschiedenen malen: dann derjenige, so am ersten gesäet wird, schießt gerne in den samen, sonderlich wenn ein warmer und trokener herbst einfällt, deme ungeacht aber will es nöthig seyn, daß man etwas weniges im abnehmenden monde, im mäyen säe, um der ersten sammlung willen, und dann wieder in der mitte, oder zu ende des junii, und wegen der lezten sammlung noch einmal um die mitte des julii. Man muß aber diese samen in eine offene lage, und in einen guten fetten boden säen, aber ja nicht zu dik. Wenn die pflanzen aufgegangen, und etwa zween zölle hoch gewachsen, so müssen sie in ein anderes gutes, offenes stük feldes versezt werden, so daß sie etwa auf allen seiten zehn zölle von einander stehn, wobey zu beobachten, daß man die spizen der grösten blätter mit dem messer abschneide, eh man sie einpflanzet; wie auch, daß man sie allezeit über den andern abend begiesse, bis sie neue wurzeln bekommen. Nachher brauchen sie keiner andern wartung, als daß man sie vom unkraut reinige, bis sie sich so weit ausgebreitet, daß sie fast den boden erreichen und bedeken.

Alsdann muß man sich mit etwas bindweiden oder bast versehn, um die grösten zu binden, damit sie bleichen oder weiß werden; dieses soll in

einem trokenen nachmittage geschehn, da weder thau noch regen, der die blätter befeuchten könnte, in der mitte der pflanze zu finden ist, als welches bald verursachen würde, daß sie nach dem zubinden verfauleten. Man verfährt aber hiebey auf folgende weise: Man muß nemlichen zuerst alle die innern blätter der pflanze in guter ordnung, in eine hand zusammenfassen, hernach nihmt man auch die äussersten, so gesund sind; alle faule und abgestandene aber werden abgebrochen und bey seite geschafft. Hiebey ist zu beobachten, daß man die äussern blätter um die mittlern herum, und, so viel möglich, nach der natürlichen ordnung ihres wachsthumes lege, so daß sie einander nicht kreuzen. Hat man nun die ganze pflanze beysammen in der hand, so bindet man sie mit der bindweide rc. etwa zween zölle unter dem obersten theile, ziemlich vest zusammen. Ungefehr eine woche hernach geht man die pflanzen abermal durch, und bindet sie noch einmal in der mitte, um zu hindern, daß die herzblätter nicht an einer seite durchbrechen, welches sie, wenn die pflanzen wachsen, gerne thun, wenn es nicht auf diese weise verhindert wird.

Bey diesem geschäfte darf man nur die grösten pflanzen zuerst binden, und hernach das feld die woche einmal durchgehn, nachdem nemlich die pflanzen wachsen; hierdurch wird man länger vorrath behalten, als wenn sie alle auf einmal gebunden würden: denn wenn sie vollkommen weiß geworden, welches innerhalb dreyer wochen, oder eines monats nach dem binden geschieht, so bleiben

sie

sie nicht mehr über zehn oder vierzehn tage lang gesund und gut, sonderlich wenn nasse witterung einfällt. Daher wollte ich auch gerathen haben, daß man das aussäen zu vier verschiedenen malen vornehme, damit man, so lang es die witterung erlauben will, vorrath habe. Aber eben auch deßwegen muß man die pflanzen von der lezten saat an warme mauern, zäune oder heken verpflanzen, um sie für dem froste zu verwahren. Und so ein sehr rauher winter einfiele, so muß man sie mit etwas erbsstroh, oder sonst was leichtem bedeken, so man bey gelindem wetter allezeit wieder wegnehmen muß. Diese rabatten müssen auch, so viel es möglich, troken seyn: denn diese pflanzen faulen gar gerne, wenn sie im winter in einem feuchten boden stehn.

Ob ich gleich erst das binden der pflanzen angerathen habe, um dieselben zu bleichen, so ist solches doch nur allein von denen zwoen ersten sorten zu verstehn: dann wenn nach Michaelis die nächte kalt zu werden anfangen, so leiden diejenigen pflanzen, welche so weit über der erde stehn, gar leicht schaden, daher ist es am besten, daß man die pflanzen von der leztern saat an einem recht trokenen tage ausnehme, und mit einer grossen plattspizigen haue an die seiten, in die erde gemachter gruben, die wohl aufrecht angelegt sind, seitwerts gegen die sonne zu, so einpflanze, daß nur der oberste theil der pflanzen aus der erde bleibe, so daß die starken regen darüber hinlauffen, und die pflanzen troken erhalten, und gegen den frost verwahret werden.

Wenn die pflanzen so eingesezt worden, werden sie innerhalb dreyer wochen zum gebrauche weiß genug seyn, nach diesem aber bleiben sie nicht lange mehr gut. Derohalben soll man alle vierzehn tage wenigstens etliche neue in die grube einsezen, damit man vorrath habe. Und die, so man zulezt aus dem pflanzbeete versezet, soll man bis in den februarium oder märzen aufheben, eh man sie zum bleichen einsezt, so daß man von diesen, bis in den aprill oder noch länger, nachdem die witterung ist, vorrath habe: denn bey diesem lezten verpflanzen in die gruben, dauern sie länger, als im winter, weil die tage länger werden, und die immer kräftiger werdenden sonnenstrahlen die nässe eher als im winter auftröknen, wodurch das faulen dieser pflanzen verhindert wird.

Wenn der Endivien zum gebrauche genug gebleichet worden, muß man ihn mit der spate ausgraben, und nachdem man ihn von allen äussern grünen und welken blättern gesäubert, so muß man ihn zwey bis drey male in frischem wasser waschen, um ihn desto besser von den schneken und anderm ungezeifer zu reinigen, welche insgemein zwischen den blättern desselben verborgen steken; und alsdenn kan man ihn mit anderm salat zu tische tragen.

Um aber einen vorrath von gutem samen auf das künftige jahr zu erhalten, muß man diejenigen rabatten durchgehn, wo die lezte saat hingepflanzt worden, eh sie noch zum bleichen in die grube gesezt worden, und einige der grössesten, gesündesten und kräusesten pflanzen auslesen, so viel man nemlich

lich zu der verlangten menge des samens nöthig hat. Vor eine kleine haushaltung wird ein duzend guter pflanzen genug samen bringen, und vor eine grosse zwey duzend, oder dreyßig pflanzen.

Es müssen aber dieselben ausgenommen, und unter eine heke oder zaun, achtzehn zölle von einander in einer etwa sechs zölle von der heke ꝛc. abstehenden reihe, gepflanzet werden. Solches muß man mit anfang des märzens vornehmen, wenn das wetter gelind ist, sonst kan man es auch wohl noch vierzehn tage länger aufschieben. Wenn die blumenstengel aufzuschiessen beginnen, so muß man sie mit einem bindfaden, den man an nägeln, so in den zaun geschlagen worden, oder an den pfälen der heken vest macht, und der vor denen stengeln hingezogen wird, aufrecht erhalten, daß sie dichte an der heke oder dem zaun anstehen, sonst werden sie von starken winden leicht abgebrochen. Hierbey ist auch zu beobachten, daß man sie vom unkraut reinige, so wird mit anfang des julii der same zu reiffen beginnen. Daher, sobald man findet, daß der same ganz reiff sey, muß man die stengel abschneiden, und sie auf einer groben deke zum trölnen an die sonne legen. Hernach klopft man den samen aus, tröknet ihn, und hebt denselben in säken oder papeir, an einem trokenen orte zum gebrauche auf. Aber hier muß ich warnen, daß man nicht warte bis aller same an einer pflanze reiff sey: denn geschieht dieses, so fällt derjenige, so am ersten reiff geworden, und der der beste ist, aus, und geht, eh der andere kaum reiff wird, verlohren. So ein grosser unterscheid

ist zwischen dem samen der nemlichen pflanze, wenn er reiff ist.

Die wilde Wegwarte, von welcher es in ansehung der farbe der blumen verschiedene sorten giebt, wird selten in gärten gepflanzet, indem sie in verschiedenen theilen von England an ungangbaren wegen und misthäuffen wild wächst, woselbst sie die kräuterweiber sammeln, und den markt, zum gebrauche der arzeney, damit versehen.

# Brassica. Der Kohl. Chou.

## Der Charakter ist:

Die blätter sind groß, fleischicht und graulichter farbe. Die blumen bestehen aus vier blättern, und auf sie folgen lange rundlichte schotten, die verschiedene runde samenkörner in sich halten.

## Die Sorten sind:

1.) Brassica capitata alba. C. B. Der gemeine weisse Kopfkohl.

2.) Brassica capitata rubra. C. B. Der rothe Koofkohl.

3.) Brassica capitata alba minor Muscovitica. H. A. Der rußische Kohl.

4.) Brassica capitata alba compressa. Boerh. Ind. Der plattseitige Kohl.

5.) Brassica capitata alba pyramidalis. Der zukerhutförmige Kohl.

6.) Brassica capitata alba præcox. Der weisse frühzeitige Kopfkohl.

7.) Brassica Sabauda Hyberna. Lob. Ic. Der weisse Savoyerkohl.

8.) Brassica capitata viridis Sabauda. Boerh. Ind. Der grüne Savoyerkohl.

9.) Brassica fimbriata. C. B. Der Bauernkohl.

10.) Brassica capitata virescens Italica crispa. Munt. Hist. Der grüne Broccoli.

11.) Brassica Italica, Broccoli dicta. Der italiänische Broccoli.

12.) Brassica radice napiformi. Tourn. Der stekrübenwurzlichte Kohl.

13.) Brassica cauliflora. C. B. Der Blumenkohl.

14.) Brassica Gongylodes. C. B. P. Der Stekrübenkohl.

15.) Brassica asparagodes crispa. C. B. P. Der krause Kohl. Spargenkohl.

16.) Brassica peregrina moschum olens. H. R. Par. Der Bisamkohl.

17.) Brassica maritima arborea, seu procerior ramosa. Mor. Hist. Der ästige Baumkohl von der Seeküste.

18.) Brassica rugosa, longioribus foliis. I. B. Der braune Broccoli.

19.) Brassica arvensis. C. B. P. gemeiner Kohl.

20.) Brassica alpina perennis. Tourn. Der beständige Alpenkohl.

21.) Brassica campestris perfoliata, flore albo. C. B. P. Wilder Durchwachs mit weissen blumen.

22.) Brassica campestris perfoliata, flore purpureo. C. B. P. Der wilde Durchwachs mit purpurfarber blume.

Der gemeine weisse, rothe, glatt- und langseitige Kohl werden gemeinlich zum wintergebrauche gepflanzet. Den samen dieser sorte soll man um die mitte des martii in beete von guter frischer erde säen, und im aprill, wenn die jungen pflanzen ungefehr acht blätter haben, soll man sie ausstechen, und in eine schattigte rabatte, drey zölle ins gevierte, von einander sezen, damit sie erstarken, und zugleich verhindert werde, daß sie nicht in lange stengel schiessen.

Um die mitte des mäyens müssen sie dahin verpflanzet werden, wo sie bleiben sollen, (welches in den küchengärten um Londen herum zwischen dem Blumenkohl, Artischoken etc. in einer weite von ungefehr zween schuhen in jeder reihe zu geschehn pflegt;) wird aber ein ganzes, leeres stük landes damit bepflanzet, so sollen die reihen drey schuhe, und die pflanzen in diesen zween schuhe vier zölle von einander stehn. Wenn beym verpflanzen troken wetter einfallen sollte, so muß man sie allezeit über den andern abend begiessen, bis sie frische wurzeln geschlagen. Hernach wenn die pflanzen höher werden, muß man sie behaken, dadurch wird die erde und die wurzel feucht erhalten, und die pflanzen sehr gestärket. Auch muß man sie fleißig vom unkraut reinigen, als welches die pflanzen im wachsthume schwächet und öfters verderben machen würde, wenn man es unter ihnen wachsen ließ.

Einige

Einige von diesen Kohlsorten sind bald nach Michaeli zum gebrauche gut, und dauern bis in den februarium, wenn sie durch schlimmes wetter nicht schaden leiden. Um aber diesem vorzukommen, ziehen oder stechen die gärtner um Londen ihren Kohl im november aus, und machen in das land furchen, legen ihren Kohl an der einen seite der furchen so dichte an einander als möglich, und graben die strünke ein. Auf diese weise lassen sie ihne liegen bis nach weyhnachten, da sie ihn denn abschneiden, um solchen auf den markt zu bringen. Ist nun gleich der äussere theil des Kohls verdorben, gleichwie in sehr nassem wetter, und harten wintern zu geschehen pflegt: so bleibet er doch innen gut, wenn er beym einlegen groß und hart ist.

Der rußische Kohl war vor diesem in viel grösserm werthe, als jezo, indem man ihn nunmehro nur in einigen herrengärten antrift, die solchen zu ihrem gebrauche pflanzen, selten aber mehr zu markte bringt. Er muß im frühjahre gesäet, und wie weiters gezeiget worden, gewartet werden; Nur ist dieser unterscheid dabey, daß man diesen das lezte mal ehender versezen müsse, und daß er ein offenes stük landes haben wolle, und nicht so weit aus einander gesezt werden dörfe: denn es ist nur ein ziemlich kleiner und harter Kohl. Im julio oder augusto kan er genuzet werden, er dauert aber nicht lang, und schiesset bald in samen. Die beste art, diesen Kohl gut zu bekommen, besteht darinnen, daß man sich alle jahre frischen samen von auswerts kommen

lasse:

lasse: denn er artet in England in wenig jahren gern aus.

Der frühzeitige (6), und der zukerhutförmige Kohl (5), werden insgemein zum sommergebrauche gesäet, und von den gärtnern um Londen gemeiniglich der Michaeliskohl genannt. Die zeit zum säen ist gegen das ende des julii, in einem offenen felde; und wenn die pflanzen acht blätter bekommen, so muß man sie ungefehr drey zölle weit von einander, in beeter sezen, damit die pflanzen fein stark, und kurzstenglicht wachsen. Mit anfang des oktobers versezet man sie das lezte mal, da sie denn eine solche weite haben wollen, daß die reihe drey schuhe und die pflanzen in denen reihen zween schuhe von einander stehen. Die gärtner um Londen pflanzen diesen Kohl insgemein auf eben das feld, wo sie ihren winterspinat hingesäet haben, so daß, wenn im frühling der spinat weggenommen wird, das feld mit Kohl besezet sey; daher muß man den spinat bald im frühling, um die pflanzen herum, wegnehmen, solche hernach umhaken, und die erde um den stiel aufhäuffen. Ist nun aller spinat hinweg, wie es gemeiniglich im aprill zu seyn pfleget, muß man alles unkraut wegfretten, und die erde wiederum um die Kohlpflanze behaken.

Sind die pflanzen von der frühen art, so werden sie im mäyen anfangen standicht zu werden; damit nun die gärtner um Londen ihren Kohl etwas eher erhalten, so binden sie um diese zeit die blätter desselben mit einem dünnen weydenreis dichte zusammen, um ihne in der mitte zu bleichen;

chen; und durch dieses mittel erhalten sie ihn wenigstens vierzehn tage ehender, als wenn sie ihn nicht gebunden hätten.

Von dem Frühkohl (6), welches der erste ist, soll man für der herren tisch nur etwas weniges, mehr aber von dem zukerhutförmigen, der nach ihm kommt, pflanzen: denn der erste dauert nicht lange, indem, wenn er einmal anfängt staudicht zu werden, solches gar geschwinde vor sich geht; dabey wird er auch sogleich hart, und springet von einander. Aber der zukerhutförmige kommet nicht so geschwinde, wird auch nicht so bald staudicht; und da dieses eine hole art ist, so bleibet er auch lange zeit gut. So ist mir ein grosses stük feldes bekannt, welches mit dieser Kohlsorte, zum verkauffe auf den markt bepflanzet war, und fast drey monate hintereinander genugsamen vorrath hervorbrachte. Ob aber schon dieser Kohl für eines herren garten sehr dienlich ist, so bringt er doch einem gärtner, der zu markte geht, eben nicht viel nuzen: denn dieser hat sein feld gerne ehender leer, um was anders, als cellery, eudivien ꝛc. darauf zu ziehen, welches ihm mehr nuzen bringet. Und da sie vor ihr feld grosse zinse bezahlen, so müssen sie auch trachten, aus denselben so viel zu ziehn, als nur immer möglich ist.

Ob ich schon angerathen habe, den Kohl im oktober das lezte mal zu versezen; so kan solches doch mit dem zukerhutförmigen im februario geschehn, und da wird er eben so wohl anschlagen, als ob er eher wäre verpflanzet worden; nur ist dieser unterscheid dabey, daß er denn später stau-

dicht

dicht wird. Auch soll man von der frühen sorte, in einem wohlverwahrten felde, einige pflanzen aufbehalten, um bey sich ereignendem mangel, wieder damit versehen zu seyn.

Der savoyische Kohl wird zum wintergebrauche gepflanzet, indem er überhaupt für besser gehalten wird, wenn ihn die kälte gebrennet hat. Selbiger muß mit anfang des aprills gesäet, und eben so, wie bey dem gemeinen weissen Kohl gezeiget worden, gewartet werden; jedoch mit diesem unterscheide, daß man ihn näher zusammenpflanzen kan, als diesen: zween schuhe ins gevierte ist schon genug. Es ist allezeit gut, daß er in einem offenen orte stehe, wo keine bäume und heken sind: denn in einem eingeschlossenen wird er von den raupen und anderm geschmeisse leichtlich zerfressen, sonderlich wenn der herbst troken ist.

Der Bauernkohl wird auf eben diese weise traktiert; doch darf er nicht weiter, als etwa vier füsse ins gevierte von einander gepflanzet werden. Diesen ißt man niemalen eher, als bis ihn der frost mürbe gemacht: denn sonsten ist er zähe und bitter.

Der samen des Broccoli, (dessen es verschiedene sorten giebt, als den römischen, den neavolitanischen, und schwarzen Broccoli, nebst andern, unter welchen jedoch der römische vor allen den vorzug hat) soll um die mitte, oder gegen das ende des mäyens, in einem feuchten boden gesäet werden, und wenn die pflanzen acht blätter bekommen, versezet man sie in beete, wie bey dem gemei-

gemeinen Kohl gezeiget worden, und sodann können sie um die mitte, oder gegen das ende des julii zum lezten male in ein wohlverwahrtes feld, aber nicht unter bäume so sie betropfen könnten, versezet werden. Sie müssen auf allen seiten anderhalb schuhe weit von einander stehn. Der boden, in den man sie pflanzen soll, muß ehender leicht als schwer seyn, gleichwie er in den küchengärten um Londen herum ist. Wenn die pflanzen wohl anschlagen, als woran gar nicht zu zweifeln, es müßte denn der winter ausserordenlich streng seyn, so werden sie mit anfang des dezembers ihre kleinen köpfe zeigen, welche dem Blumenkohl einigermassen gleichen, und bleiben bis zu ende des martii eßbar.

Die art ihn für die tafel zuzurichten, bestehet in folgendem: wenn die köpfe ihre völlige grösse erlanget, welches leicht daraus abzunehmen ist, wenn sie sich theilen und anfangen aufzuspringen, so schneidet man sie so ab, daß man ungefehr den zarten stiel vier zölle lang daran läßt: hernach nihmt man die äussere schale des stieles hinweg, und nachdem sie gewaschen worden, siedet man sie in einem reinen leinenen tuche, wie den Blumenkohl, und trägt sie mit butter zu tische. Sind sie von der rechten sorte, so werden sie zärter seyn, als der Blumenkohl, demselben aber im geschmak ziemlich gleich kommen.

Wenn die ersten köpfe abgeschnitten worden, so treiben sie, ungefehr ein monat hernach, viel nebenschossen, welche, wenn sie abgeschnitten werden, und man ihre äussere schale wegnihmt, sehr

zart

zart und gut sind, und fast wie der spargel schmeken. Der sicherste weg diesen Kohl gut zu haben, ist, daß man sich alle jahre aus Italien mit frischem samen versehe: denn wenn man ihn in England aufbehält, so artet er in einem oder zweyen jahren gar gerne aus.

Die art und weise, den samen aller dieser Kohlsorten zu erhalten, bestehet darinnen, daß man um die mitte des oktobers einige der besten Kohlhäupter auslese, selbige ausziehe, in eine hütte, oder andern bedekten ort bringe, und sie daselbst an den stielen drey oder vier tage aufhänge, damit sich das wasser zwischen den blättern heraus ziehe; hernach pflanzet man sie in eine rabatte, so an einer heke oder zaun stehet, bis an die helfte derer köpfe ein, und läßt nur ihren obern theil ausserhalb der erde, häuffet auch die erde um sie herum auf, so daß sie nur ein wenig über die oberfläche derselben hervorragen; sonderlich aber wollen sie ziemlich hoch erde haben, wenn der boden feucht ist.

Sollte der winter streng werden: so muß man etwas erbsen = oder ander stroh darüber herstreuen, und solches, so oft als gelindes wetter einfällt, wegnehmen, sonst möchten sie, wenn sie gar zu sehr bedeket seyn, faulen. Im frühjahre werden diese Kohlhäupter stark treiben, und sich in sehr viele kleine äste theilen; daher müssen ihre stämme unterstüzt werden, damit sie der wind nicht abbreche. Sollte aber das wetter sehr heiß und troken werden, so muß man sie die woche einmal begiessen, sonderlich wenn sie in der blüthe

 stehn,

stehn, als wodurch die zeitigung des samens sehr befördert wird.

Wenn die samenschotten braun werden, so ist es wohl gethan, wenn man jede schosse zu äusserst abschneidet: denn dadurch bekommt der same mehr kraft. Auch hat man überhaupt bemerket, daß derjenige same, so nahe an den äussersten enden der schossen wächst, gar zu gerne in samen schiesset, eh er staudicht wird, so daß man also hierdurch nichts verlieret, sondern vielmehr grossen vortheil erhält, sonderlich wenn man mehr auf die gute eigenschaft als menge des samens sieht; daran man sich jedoch nicht kehret, wenn man ihn nur zum verkauffe ziehet. Diejenige aber, welche ihn zu ihrem eigenen gebrauche aufheben wollen, sollen sorge tragen, denselben gut zu bekommen.

Wenn der same anfängt reif zu werden, so hat man sonderlich fleißig acht zu geben, daß ihm die vögel keinen schaden zufügen: dann sie lieben denselben gar sehr. Um diesem unheil vorzukommen, bedienen sich einige eines alten garns, und ziehen solches über den samen, um dadurch den zugang zu verhindern. Allein dieses geht nicht allezeit an: denn wenn das garn auch gleich noch so stark ist, so machen sie sich doch einen weg mit gewalt dadurch, wie ich öfters gesehen hab. Aber die beste manier, so mir bekannt ist, besteht darinnen, daß man vogelleim nehme, und einen theil dünner ruthen damit bestreiche, solche mit jedem ende an stärkere steken vestmache, und an verschiedenen orten zu dem obern theile des samens steke, so daß sich die vögel darauf sezen können,

und

und also daran behangen bleiben, da man sie denn ziemlich lang muß hangen lassen, wenn sie sich anderst nicht selbst losmachen. Sollten sich aber auch gleich nicht mehr als zween oder drey fangen, so werden diese doch die übrigen genug abschreken, daß sie so bald nicht wieder an diesen ort kommen, gleichwie ich erfahren habe.

Wenn der same völlig reif ist, muß man ihn abschneiden, und nachdem er getröknet worden, ausdreschen, und in säken zum gebrauche aufheben.

Will man aber Kohl pflanzen, um den samen davon zu bekommen, so wollte ich rathen, daß man in einem plaz niemalen mehr dann einerley sorte, auch die eine nicht nahe zu der andern pflanze.

Als z. ex, so soll man niemalen roth und weissen Kohl zusammenpflanzen, oder savoyischen Kohl unter weissen oder rothen sezen: denn ich weiß gewiß, daß sie durch vermischung ihrer ausdünstungen eine vermischte art hervorbringen. Und es ist bloß der hierinn zu schulden kommenden nachlässigkeit zuzuschreiben, daß die gärtner in England selten einen guten rothen Kohlsamen erhalten, sondern sich frischen von auswärts anschaffen müssen, in der meynung, der boden, oder das klima von England, verändere den rothen in weissen, und mache eine aus beyden vermischte sorte, da sie doch, wann sie den rothen Kohl alleine pflanzen wollten, um samen zu ziehen, und keinen andern nahe dabey stehen liessen, diese art in England so gut, als irgend in einem andern welttheile fortpflanzen könnten.

Der Blumenkohl ist seit einigen jahren in England dergestalt verbessert worden, daß er an güte und grösse allen andern derer meisten theilen von Europa übertrift, und durch die geschiklichkeit der gärtner etliche monate hinter einander erhalten wird. Doch ist insgemein seine zeit im mäyen, junio und julio. Daher will ich den anfang damit machen, daß ich zeige, wie er zu dieser zeit zu erhalten sey.

Wenn man sich mit einem theile guten samens einer frühen sorte versehen, so wird solcher um den zehnten augusti auf ein altes gurken- oder melonenbeet gesäet, über den samen aber ungefehr einen viertelszoll dik erde gestreut; und wenn sehr heisses und trokenes wetter einfällt, muß man die beete durch matten im schatten halten, damit die erde nicht zu stark trokne, als wodurch der samen leichtlicht verderben könnte; auch muß man ihn, so es nöthig ist, gelinde begiessen. Innerhalb einer woche wird der same aus der erde hervorbrechen, da man denn die matten nach und nach wegnehmen muß. Doch soll man den pflanzen gleich anfangs nicht zu viel sonnen geben. Ungefehr ein monat nach dem aussäen sind die pflanzen zum versezen tüchtig, daher soll man ein altes gurken- oder melonenbeet mit etwas frischer erde bestreuen, und in solches die jungen pflanzen, ungefehr zween zölle weit ins gevierte von einander sezen, und sie anfangs begiessen, und im schatten halten; wenn sie aber im wachsen sind, muß man sie nicht zu viel begiessen, noch auch gar zu viel beregnen lassen, wenn das wet-

ter naß ist: denn dadurch würden sie schwarzstenglicht werden, wie die gärtner zu reden pflegen, welches nichts anders, als eine fäulniß des stengels ist, und wovon die pflanzen verderben.

In diesem plaz müssen sie bis den sechszehnten oktober gelassen werden, worauf man sie in denjenigen plaz sezen kan, wo sie den winter hindurch bleiben sollen; und zwar wird diese erste saat, um frühen Blumenkohl zu haben, unter gläserne gloken gethan; daher sie dann auch von einer frühen art seyn muß. Um aber den sommer hindurch vorrath davon zu haben, so muß man sich auch mit einer etwas spätern art versehen, die man vier oder fünf tage nach der erstern säet, und wie bereits gezeiget worden, warten soll.

Um recht frühen Blumenkohl zu haben, muß man ein gutes fettes stük landes aussuchen, so gegen die nord-, ost- und westwinde durch heken, zäune oder mauern wohl verwahret sey. Dieses feld muß man wohl umgraben, und ein gutes theil verfaulte dung darunter mischen, hernach aber selbiges wieder einebnen. Sollte solches von natur feucht seyn, so wirft man es in dritthalb schuhe breite beeter auf, so vier zölle über dem boden in die höhe stehn; ist aber der grund mittelmäßig troken, so ist es nicht nöthig selbigen aufzuwerfen. Hernach sezt man die pflanzen ungefehr zween schuhe und vier zölle weit, von einem glaß jeder reihe zu dem andern, von einander, und pflanzet allezeit zwo gute pflanzen unter jedes glaß, so, daß sie vier zölle von einander abstehen; alleine, will man eine reiche erndte ha-

ben, so soll eine reihe von der andern drey schuhe weit stehen. Wäre man aber gesinnet, zwischen denen reihen der Blumenkohlpflanzen, gurken oder melonen zu säen, gleichwie die gärtner um London insgemein zu thun pflegen, so müssen die reihen acht schuhe von einander gemacht werden.

Nachdem die pflanzen eingesezt worden, und der grund sehr troken ist, so muß man sie ein wenig begiessen, hernach die gläser darüber sezen, und solche darüber lassen, bis sie wurzel geschlagen, welches ungefehr innerhalb einer woche oder zehn tagen geschieht. Sollte aber ein gelinder regen fallen, so kan man die gläser wegnehmen, damit die pflanzen von demselben nuzen ziehen mögen. Ungefehr zehn tage nach dem pflanzen, muß man sich mit einem theile zweyzinkiger hölzer, oder ziegelsteinen versehen, mit welchen die gläser drey oder vier zölle hoch südwerts aufgehoben werden müssen, damit die pflanzen freye luft haben. Solchergestalt müssen die gläser über den pflanzen tag und nacht bleiben, ausser in kaltem wetter, da man sie so vest darüber sezen soll, als möglich ist. Fiele aber sehr warmes wetter ein, welches öfters im november, und zuweilen auch im dezember geschieht, so soll man die gläser den tag über wegnehmen, und solche nur allein des nachts darüber sezen: denn sonst möchten sie, wenn sie zu viel darüber blieben, bey dieser witterung in samen schiessen; welches in gelinden wettern öfters geschieht, sonderlich wenn man nicht wohl damit umzugehen weiß.

Wann

Wann gegen das ende des februarii das wetter gelind ist, so soll man ein anderes gutes stük grundes zubereiten, um einige derer pflanzen unter den gläsern hinweg und darein zu bringen, und dieses muß, wie vor, wohl gedünget und umgraben werden. Darauf werden die gläser abgenommen, und nachdem man unter jedem glas eine pflanze, von der man sich am meisten versprechen kan, ausgelesen, die man als gut stehen läßt, nihmt man die andere pflanze weg, indem man sie mit einer kelle aushebt rc. und an der wurzel so viel erde läßt, als nur immer möglich ist. Doch hat man sich wohl in acht zu nehmen, daß die zurükbleibende pflanze an ihrer wurzel keinen schaden leide. Hierauf werden die ausgenommenen pflanzen, in der vor angezeigten weite, von einander eingesezt, nemlich so, daß wenn das feld nur allein damit angefüllt wird, sie von reihe zu reihe drey schuhe weit von einander stehen; sollen aber gurkenfurchen dazwischen stehn, so werden sie acht schuhe und in den reihen zween schuhe vier zölle von einander gesezt. Nachgehnds werden die pflanzen, so unter den gläsern bleiben, umhaket, und die erde um die stengel aufgehäuffet, wobey man sehr wohl acht zu geben hat, daß man keine erde in ihr herz fallen lasse. Wenn dieses geschehen, so sezet man die gläser wieder darüber, und macht ihre stüzen um einen oder zween zölle höher, um ihnen mehr luft zu geben; und so ein geringer regenschauer einfällt, soll man die gläser abnehmen, als wodurch die pflanzen treflich erfrischet werden.

Wenn man nun bald darauf findet, daß die pflanzen durch ihr wachsen die gläser fast anfüllen, so umgräbt man die pflanzen in etwas, und häuffet um selbige herum die erde so breit, daß die gläser stehen können, und etwa vier zölle hoch, auf, da denn diese pflanzen, wenn man die gläser wieder darüber sezt, genug plaz haben werden; und auf diese weise können sie bis im aprill bedekt bleiben, welches sonst ohne schaden der blätter der pflanzen, nicht angehen würde. Dieses wird ihnen auch sehr wohl zu statten kommen: denn gegen das ende des martii stellet sich öfters wieder strenge kälte ein, die diesen pflanzen sehr schädlich ist, wenn sie derselben ausgesezt sind, sonderlich so sie unter gläsern auferzogen werden.

Nachdem die beete zubereitet worden, kan man die gläser wieder über die pflanzen sezen, wobey zu beobachten, daß man ihre stüzen ziemlich hoch mache, sonderlich bey gelindem wetter, damit sie zu ihrer stärkung freye luft haben; ja bey gelindem und leidlichem wetter, wie auch bey einem gelinden regenschauer, kan man die gläser gar wegnehmen. Nunmehr muß man aber auch anfangen, sie nach und nach abzuhärten, und an die freye luft zu gewöhnen, wiewohl es rathsam ist, daß, wenn kalte nächte einfielen, man die gläser so lange darüber lasse, als es sich will thun lassen, indem solches denen pflanzen sehr förderlich seyn wird. Dabey aber muß man auch wohl beobachten, daß man die gläser bey heissem sonnenschein nicht darüber lasse, sonderlich wenn die blätter an den seiten derselben dichte anstehen:

denn

denn ich habe öfters in solchen fällen gesehn, daß die von der erde aufsteigende feuchtigkeit, nebst den ausdünstungen derer pflanzen, welche wegen der über ihnen stehenden gläser, auf denen blättern der pflanzen zurükgehalten worden, bey heissem, auf die seite derer gläser fallenden sonnenscheine, durch die strahlen desselben in eine so gewaltige hize gerathen, daß dadurch alle ihre breiten blätter, zu der pflanze nicht geringem nachtheil, versenget worden. Ja öfters habe ich wahrgenommen, daß viele pflanzen dadurch dergestalt schaden gelitten, daß sie hernach zu nichts mehr tauglich gewesen.

Haben die pflanzen wohl angeschlagen, so werden gegen das ende des aprils einige davon in die frucht schiessen; daher muß man sie allezeit über den andern tag sorgfältig besehen, und wenn man gewahr wird, das sich die völlige blüthe zeiget, so muß man etliche von denen innern blättern etwas brechen, und solche darüber legen, um sie vor der sonne zu bewahren, als welche die blumen gelb und unansehnlich machen würde. Hat nun die blume ihre völlige grösse erreichet, (welches man von aussen erkennen kan, wenn sie sich theilet, als ob sie vergehen wollte,) so muß man sie aus der erde ausziehn, nicht aber abschneiden, und den stiel darinnen lassen, gleichwie einige zu thun pflegen. Will man sie nun gleich verbrauchen, so kan sie aus den blättern ausgeschnitten werden; will man sie aber aufbehalten, müssen die blätter daran gelassen, und selbige in einen kühlen ort geleget werden. Die beste zeit sie aus-

zuziehen ist des morgens, eh noch die sonne ihre feuchtigkeit verzehret hat: denn der Blumenkohl, den man bey der tageshize auszieht, verliert seine natürliche vestigkeit, und wird zähe.

Aber wir müssen uns wieder zu unsrer zweyten erndte wenden. Nachdem die pflanzen, gleichwie bey der frühen erndte gezeiget worden, bis gegen das ende des oktobers erzogen und gewartet worden, so muß man etliche beete so zurechtmachen, daß man sie entweder mit glasfenstern beleget, oder mit bögen aus reissen versehen, und mit matten ꝛc. bedeken könne. Diese beete muß man mit etwas dung ungefehr sechs zölle, oder einen schuh dik, untenher belegen, nachdem nemlich die pflanzen groß sind: denn so sie noch klein, muß das beet diker mit dung beleget werde, um sie fortzubringen, und vice versa. Diese dung muß mit einer gabel dichte geschlagen werden, damit die würmer keinen weg dadurch finden. Darnach legt man, vier oder fünf zölle dik, gute frische erde darauf, in welche man die pflanzen, anderhalb zoll weit ins gevierte von einander sezt, und sie so lange begiesset, und im schatten hält, bis sie frische wurzel geschlagen, doch müssen sie nicht gar zu dichte bedekt werden: denn die wärme der dung verursachet in dem beete einen starken dampf, welcher, wenn er eingeschlossen bleibet, den pflanzen sehr nachtheilig ist.

Wenn die pflanzen wurzel geschlagen, so muß man ihnen so viel freye und offene luft geben, als nur immer möglich ist, indem man den tag über, so viel als es das wetter erlauben will, die

gläser wegläßt, und zu nachts, oder auch zu solcher zeit, da man die gläser darüber sezen muß, kan man sie mit ziegelsteinen etwas aufheben, um frische luft einzulassen; jedoch bey kaltem wetter ist dieses zu unterlassen, und da muß man vielmehr die gläser mit matten, stroh oder erbsstroh ꝛc. zudeken; doch muß solches nur bey sehr strenger kälte geschehn. Auch muß man sie gegen die starken regen verwahren, die ihnen zur winterszeit sehr schädlich sind; und wenn die untern blätter gleib werden und verwelken, so muß man sie abnehmen: denn wenn im winter sehr schlimmes wetter einfällt, so daß man die pflanzen zween oder drey tage lang hinter einander bedekt und verschlossen halten müßte, gleichwie manchmalen zu geschehen pflegt, so wird durch diese verwelkten blätter die eingeschlossene luft sehr schädlich gemacht; und da die pflanzen zu dieser zeit stark einathmen oder inspiriren, verderben sie öfters gar häufig.

Wenn mit anfang des februarii gelindes wetter einfällt, so muß man anfangen die pflanzen nach und nach abzuhärten, um sie zum versezen zuzubereiten; und nachdem man den grund, in welchen man den Blumenkohl sezen will, (welcher ganz offen, frey von bäumen, und ehender feucht als troken seyn soll) wohl gedünget und umgraben hat, so soll man ihn eine woche oder vierzehn tage vorher, eh man den Blumenkohl pflanzen will, mit rettig besäen. Die ursache, warum ich hier des rettigs insbesondere gedenke, besteht darinn: wenn nemlich kein rettig darunter

steht,

steht, und der mäymonat heiß und troken wäre, gleichwie zuweilen geschieht, so fallen die müken den Blumenkohl an, und fressen löcher darein, welches ihm grossen schaden bringet, und solchen öfters gar verderben machet; ist aber hingegen rettig auf dem feld, so fallen sie denselben an, und haben, so lange als er währet, nichts mit dem Blumenkohl zu schaffen. Ja die gärtner um Londen mischen mit ihrem rettig spinat, und haben also eine doppelte erndte; und dieses ist ein grosser vortheil wo der boden kostbar ist, oder man nicht plaz genug hat: ausser diesem aber, ist es besser, wenn man zwischen den Blumenkohl nur einerley säet, damit man das feld zu rechter zeit leer machen könne.

Ist nun der boden zugerichtet, und um die mitte des februarii gut wetter, so kan man mit verpflanzung des Blumenkohls den anfang machen. Die weite, in welcher die gärtner um Londen (welche zwischen ihrem Blumenkohl andere sachen pflanzen, die darauf folgen, als gurken zum einmachen, und Winterkohl) die pflanzen von einander sezen, ist insbesondere vier und einen halben schuh von reihen zu reihen, und für die zwischenreihen anderhalb schuhe, in jeder reihe aber zween schuhe zween zölle; so daß um die mitte oder gegen das ende des mäyens, wenn der rettig und spinat weg ist, sie gurkensamen zum einmachen in die mitte derer weiten reihen, drey schuhe und einen halben von einander, steken; in die engen reihen aber pflanzen sie kohl zum wintergebrauche, in einer weite von zween schuhen

und

und zween zöllen, so, daß allezeit jedes Kohlhäupt gerad in der mitte des viereks zu stehn kommt, welches vier Blumenkohlpflanzen machen; wann nun der Blumenkohl weg ist, haben sie vollkommen plaz zu wachsen, und so hat man das ganze jahr hindurch etwas auf dem feld, da immer eines auf das andere folget.

Drey wochen, oder ein monat nach versezung des Blumenkohls, kan der zwischen ihm stehende rettig gefrettet werden: wenn man ihn nun also zu dieser zeit frettet, so muß man da, wo er zu dik steht, allen denjenigen, der um den Blumenkohl zunächst wächst, wegnehmen, weil er ihm schädlich ist, und solchen nur niedrig und schwach wachsen machen würde. So muß man auch um diese zeit die erde um die Blumenkohlpflanzen aufhäuffen, dabey aber acht geben, daß keine in ihr herz falle, wie bereits angezeigt worden. Kan man nun aber den rettig ausziehen, so muß man solches zuerst um den Blumenkohl herum thun, und um selbigen, nachdem er höher wird, die erde immer aufhäuffen, indem solches verhindert, daß seine stengel durch das wetter nicht verhärtet werden, und auch selbiges denen pflanzen besondern nuzen bringet.

Es giebt viele leute, welche die Blumenkohlpflanzen im sommer gar zu gerne begiessen, aber die gärtner um Londen unterlassen solches fast alle, als eine mühsame und beschwerliche sache, welche wenig nuzen hat: denn ist der boden so troken, daß er, ohne begossen zu werden, keinen tauglichen Blumenkohl trägt, so wird man selten

ten finden, daß er durch das begiessen sich viel verbessere; ist er aber einmal begossen worden, und man fähret nicht beständig fort, solches zu thun, so wäre es viel besser gewesen, wenn er niemalen wäre begossen worden; und so man ihn um den mittag begiesset, wird er dadurch vielmehr gebrühet. Wenn man also überhaupt dafür sorget, daß man die erde um die stiele aufgehäuffet erhalte, und dieselbe von allem, was nahe um sie herum wächst, säubere, damit sie freye und offene luft haben, so wird man finden, daß sie viel besser ohne, als mit wasser, bekommen, wo man anders die erst angeführten regeln nicht genau beobachtet.

Wenn der Blumenkohl anfängt in die frucht zu schiessen, so muß man öfters darnach sehen, um seine blätter einzubiegen, wie bereits gemeldet worden, und ihn weiß zu erhalten; hat er aber ausgewachsen, so hat man sich in ausziehung desselben nach der vorigen anweisung zu richten rc. Wo man aber einen ausserordenlich schönen Blumenkohl findet, der hart und weiß, und an dem rande gar nicht luk ist, so soll man ihn zum samentragen stehn lassen, und die blätter dichte darüber zusammenhalten, bis die blume stengel treibet, und hernach werden die blätter auch nach und nach davon weggethan, doch muß man sie nicht auf einmal zu viel an die frye luft bringen. Mit dem wachsthume derer stengel werden die blätter gänzlich hinweggenommen, und wenn sie hernach sich ausbreiten, muß man drey ziemlich starke steken in gleichen winkeln herum steken,

und sie mit bindfaden umwinden ꝛc. um die äste dadurch zu unterstüzen, sonst möchten sie von dem winde abgebrochen werden.

Wenn sich die schotten zu zeigen anfangen, und er troken wetter ist, so muß man sie über und über etwas mit einem sprengkruge begiessen, welches das wachsthum des samens befördert, und ihn vor den meelthau verwahret, der ihm öfters sehr schädlich ist. Wenn der same zur reiffe gelanget, muß man ihn abschneiden, und zum trökenen aufhängen, hernach aber ausklopfen, wie beym Kohlsamen gezeiget worden. Ob nun aber gleich diese blumen nicht soviel samen tragen, als diejenige, so etwas weicherer natur sind, so wird doch die güte desselben, diesen abgang reichlich ersezen. Und wer dergleichen samen kaufen will, thut besser, wenn er für die unze solchen samens zehn schillinge, als zween für denjenigen bezahlt, den man insgemein zum verkauffe aufhebt. Dieses haben die londnischen gärtner erfahren, welche niemalen von dieser art samen kauffen, ohne zu wissen, wie er gezogen worden.

Um aber auch eine dritte Blumenkohlerndte zu haben, soll man im februario ein schlechtes mistbeet zurüsten, in welches man den samen säen, und ihn eines zolles dik mit leichter erde, das beet aber mit glaßfenstern bedeken muß, dabey wird das beet dann und wann mit wasser erfrischet, und bey tag die gläser mit ziegelsteinen aufgehoben, um frische luft hineinzulassen; wenn nun die pflanzen hervorgekommen, und vier oder fünf blätter gewonnen haben, muß man ein anders mistbeet

zurichten, um sie darein zu sezen, so daß sie ungefehr zween zölle ins gevierte von einander stehen. Im aprill härtet man sie nach und nach ab, um sie zum auspflanzen tüchtig zu machen, welches gegen das ende dieses monats vorgenommen werden muß, da sie dann, in der bey der zweyten erndte angezeigten weite, eingesezet, und eben so gewartet werden. Diese pflanzen werden, wenn der boden, in welche man sie sezet, feucht, oder das wetter kühl und naß ist, ein monat nach der zweyten erndte guten Blumenkohl hervorbringen, und auf diese weise wird der Blumenkohl ziemlich lang erhalten.

Es giebt auch noch eine vierte Blumenkohlerndte, welche durch den gegen den zwölften mäy ausgesäeten samen erhalten wird: wenn man selbigen auf vorangezeigte weise versezet, so wird er bey gutem wetter, und in einem guten boden nach Michaelis feinen Blumenkohl bringen, und den oktober und november hindurch, ja wo es die witterung nicht hindert, einen guten theil des dezembers dauern.

Die ursache, warum ich besondere tage zum aussäen des samens bestimme, ist, daß zween oder drey tage östers einen grossen unterscheid derer pflanzen verursachen, wie auch, weil die gärtner um Londen insgemein diese tage dazu benennen, als welche gefunden, daß ihre erndte am besten ausfalle, wenn man sie um diese zeit säet, ob es schon nicht viel zu bedeuten hat, es geschehe solches gleich einen tag eher oder später.

Der

Der Stekrübenkohl wurde vor diesem in England mehr als jezo gebauet: dann seit dem man andere sorten, welche von viel besserem geschmake sind, eingeführet hat, so achtet man diese nicht mehr. Es giebt einige, welche sie in den suppen gerne haben, aber sie ist für die meisten englischen mäuler zu rauh, und selten gut, als nur in strengen wintern, welche dieselbe mürber machen, und ihre strenge verringern.

Man kan diesen Kohl aus dem im märzen ausgesäeten samen, in einem beete von leichter frischer erde ziehn, und wenn die pflanzen ungefehr eines zolles hoch hervorgewachsen, so muß man sie in eine schattigte rabatte versezen, so daß sie überall zween zölle weit von einander stehen, und sie so lange begiessen, bis sie wurzel geschlagen. Nachgehnds brauchen sie keiner andern wartung, als daß man sie vom unkraut säubere, es müßte denn das wetter sehr troken seyn; und in diesem falle muß man sie alle vier oder fünf tage begiessen, um zu verhindern, daß der meelthau ihr wachsthum nicht aufhalte, welcher diese pflanzen bey sehr trokenem wetter leichtlich befällt.

Mit dem ende des mäyens, oder zu anfang des junii, müssen diese pflanzen dahin gesezt werden, wo sie bleiben sollen. Man giebet ihnen ringsherum eine weite von sechs schuhen, und begiesset sie so lange, bis sie wurzeln bekommen. Nachgehends brauchen sie keiner andern wartung, als daß man sie vom unkraut säubere, und nachdem ihre stengel wachsen, nachdem muß man auch die erde darum aufhäuffen, als wodurch

die erde an denen wurzeln feucht erhalten wird, die stengel aber nicht so vertroknen, und holzigt werden, so daß die pflanzen freyer wachsen können. Im winter werden sie zum gebrauche gut seyn, da man sie denn abschneidet, und die stengel aus dem boden auszieht, und weil sie, nachdem die häupter abgeschnitten worden, zu nichts taugen, bey seite schaffet.

Der krause Kohl wird insgemein höher geachtet, als der vorige. Man kan ihn aus dem samen ziehn, den man zu anfang des julii aussäet, und wenn die pflanzen zum versezen stark genug sind, so sezet man sie reihenweise acht oder neun zölle, und in denen reihen vier oder fünf zölle weit von einander. Dieses muß bey nassem wetter geschehn, da die pflanzen bald wurzel geschlagen, und weiter keiner besorgung nöthig haben. Nach weyhnachten kan man diesen Kohl verbrauchen, und da er bis im aprill dauert, ist er für eine familie was sehr nüzliches.

Der Bisamkohl ist durch nachläßigkeit in England fast ganz ausgegangen, ob er schon zum verspeisen eine der besten sorten ist, so wir haben; weil er aber zärter als viele andere sorten, so bringt er denen gärtnern, die den markt bauen, nicht so viel nuzen. Wer aber für seine eigene tafel Kohl bauet, der soll diesen vor allem andern gemeinen Kohl wählen: denn er ist allezeit lukerer, hat auch krausere und zärtere blätter, und wenn er abgeschnitten wird, einen angenehmen bisamgeruch. Man zieht ihn auf eben die weise, wie den gemeinen Kohl, und pflanzet ihn

in

in eben der weite. Im oktober, november, und dezember ist er gut zu gebrauchen; wenn aber der winter streng ist, so verdirbt er viel eher, als die gemeine sorte.

Der åstige Baumkohl, wird in verschiedenen theilen Englandes, an den seeküsten wild gefunden, wird auch manchmalen von den armen einwohnern im frühling gesammelt, und gegessen; er ist aber insgemein streng und bitter, so daß man ihn selten im garten zum gebrauche bauet.

Der braune Broccoli wird von vielen hoch geachtet, ob er schon keinen plaz im küchengarten verdienet, wenn man den rômischen Broccoli haben kan, der viel süsser ist, und auch långer dauret. Jedoch ist die braune sorte viel stårker, so daß sie auch an denen kåltesten orten wåchst, dahingegen der rômische in harten wintern zuwei len darauf geht. Die braune sorte soll man im aprill såen, und wie gemeinen Kohl warten, auch in eben der weite, welches ungefehr dritthalb schuhe austrågt, pflanzen. Er wåchst sehr hoch, daher soll man die erde um die stengel aufhåuffen, wenn sie hôher werden. Er bringt keine so vollkommene håupter, wie der rômische Broccoli, daher isset man nur die stengel, und das herz der pflanzen.

Der rômische Broccoli bekommt, wenn er recht gewartet wird, grosse håupter, so sich in der mitte derer pflanzen gleich einem büschel von knospen zeigen. Diese håupter muß man, eh sie noch in samen schiessen, abschneiden, so daß man ungefehr vier oder fünf zölle von dem stengel daran

lasse; doch muß man die rinde der stengel vorher wegnehmen, eh man sie kochet. Sie sind sehr zart, und geben dem spargel nicht viel nach. Nachdem man die grossen häupter abgeschnitten, so treibet der stengel viele nebenschossen, welche kleine häupter haben, die aber so wohlgeschmak als die grossen sind. Diese schossen bleiben gut bis in die mitte des aprills, da der spargel häufig kommet, die tafel damit zu versehen.

Der neapolitanische Broccoli hat weisse köpfe, so den köpfen des Blumenkohls sehr ähnlich sehn, und sich wie selbiger verspeisen lassen, so daß man keinen unterscheid bemerket. Er ist viel zärter als der römische Broccoli, und wird daher in England nicht so stark gebauet: denn da überhaupt in den gärten um Londen viel Blumenkohl wächst, welcher, wenn gute witterung ist, bis um weyhnachten dauert, so wird der neapolitanische Broccoli, der um gleiche zeit kommet, nicht so viel geachtet.

Es wird wohl gethan seyn, wenn man ausser dieser ersten saat des Broccoli, welche insgemein um die mitte, oder zu ende des mäyens geschieht, auch eine andere mit anfang des julii vornihmt, womit man zu ende des märzens und zu anfang des aprills die tafel versehen kan; und da er alsdann sehr jung ist, so ist er auch ungemein zart und angenehm.

Um in England von dieser sorte Broccoli guten samen zu erhalten, muß man etliche wenige von denen größten häuptern, von der ersten saa-

aufbehalten, und solche stehn, und in samen schiessen lassen, da man denn die untern schossen alle beständig abnehmen muß, und nur den stamm alleine blühen, und samen tragen läßt. Wenn man dieses gehöriger massen beobachtet, und keine andere sorte von Kohl darneben säen läßt, so wird der same so gut, als der ausländische seyn, und kan man die sorte viel jahre lang erhalten.

Der gemeine Kohl ist nun meistens um Londen ausgegangen, woselbst die märkte insgemein mit Kopf- oder Savoyerkohl, statt desselben versehen werden, und da diese zärter und niedlicher sind, verdienen sie auch ehender, als der gemeine Kohl, gebauet zu werden, welcher strenger ist, und bey harten wintern die kälte besser ausdauern kan, als keiner von jenen, aber doch lange so köstlich nicht ausfällt. Und seitdem die lezten jahre in England überhaupt temperiert gewesen, haben die gärtner um Londen den gemeinen Kopf- und Savoyerkohl beständig gebauet, und statt des gemeinen auf den märkten verkauft. Jedoch, wo die pachter Kohl bauen, um ihr vieh im frühling damit zu füttern, wenn es an der weide mangelt, da verdienet der gemeine Kohl den vorzug, indem er so dauerhaft ist, daß ihm kein frost schadet.

Die beste methode, diese pflanze in den feldern zu ziehen, bestehet darinnen, daß man zu anfang des julii den samen aussäe, und dazu eine feuchte witterung erwehle, da denn die pflanzen ungefehr in zehn oder vierzehn tagen hervorkommen werden. Zu einem morgen landes braucht man neun

pfunde samens. Wenn die pflanzen fünf oder sechs blätter bekommen, muß man sie fretten, gleichwie mit den stekrüben zu geschehn pflegt, da man zugleich alles unkraut zwischen den pflanzen wegschaffet, und diese, wo sie zu dichte stehn, auszieht; doch muß man sie dichter wachsen lassen, als die stekrüben, weil sie dem schaden, so ihnen die fliegen zufügen, mehr unterworfen sind. Dieses muß man bey trokenem wetter vornehmen, damit das unkraut getödtet werde: denn wenn bald darauf nasses wetter einfiele, würde das unkraut wieder wurzeln, und die arbeit wenig nuzen bringen. Ungefehr sechs wochen hernach muß man die pflanzen das zweyte mal fretten; und wenn dieses bey trokenem wetter sorgfältig geschieht, so wird das unkraut gänzlich dadurch ausgerottet, und der boden rein gemacht, so daß sie keiner fernern wartung nöthig haben. Im frühling kan man sie ausziehn und wegführen, um das vieh damit zu füttern, oder man kan solches darein treiben, und sie abfressen lassen; doch ist das erstere besser, weil wenig dabey verlohren geht, da hingegen, wenn man das vieh in die pflanzen treibt, selbiges mehr vertrittet und vernichtet, als es frißt.

Der beständige Alpenkohl wird auch vorjezo in denen gärten um London wenig gebauet. Er ist sehr dauerhaft, und kan eben wie die vorige sorte gezogen werden. Er bleibt zwey jahre, eh er samen trägt, und treibt nachgehnds viele seitenschossen, und dauert in einem schlechten boden drey bis vier jahre; in einem fetten aber bleibet

er

er nicht so lang. Man kan sich desselben, wie der vorigen sorte, zum futter des viehes bedienen: denn er ist für die tafel nicht so gut, als die pflanzen, die man nun zu diesem ende bauet.

Die übrigen zwo sorten des wilden Durchwachses sind veränderungen für den kräutergarten, aber keine zum gebrauche taugliche pflanzen. Man kan sie ziehen, wenn man bald im frühling ihren samen in ein beet von leichter erde säet, in welchem sie auch bleiben sollen: denn sie lassen sich nicht wohl verpflanzen. Wenn die pflanzen ziemlich dichte aufgegangen, müssen sie ausgezogen werden, so daß sie vier bis fünf zölle von einander stehn; auch muß man sie immer vom unkraut säubern. Im junio werden sie blühen, und im anfang des augusti wird ihr same reif. Lässet man nun denselben ausfallen, so kommen die pflanzen hervor, und erhalten sich selbst, ohne daß sie eine andere besorgung, als das ausgätten des unkrauts nöthig haben. Dieses sind jährliche pflanzen, und vergehen, wenn ihr same reif worden.

# Spinachia. Der Spinat. Epinard.

## Der Charakter ist:

Hat eine blume ohne blättlein, welche aus vielen in dem blumenkelch eingeschlossenen fäden besteht, und an den männlichen unfruchtbaren pflanzen ährenweise wächst; die embryonen hingegen wachsen aus den winkeln der blätter der weiblichen pflanzen, und werden hernach zu einem runden und ekichten samen, der an einigen sorten stachlicht ist.

## Die Sorten sind:

1) Spinachia vulgaris, capsula seminis aculeatâ. Tourn. Der gemeine stachlichte oder schmalblättrige Spinat.

2) Spinachia vulgaris, capsulâ seminis non aculeatâ. Tourn. Gemeiner Spinat ohne stachlichte samenkapsel, mit breiten blättern.

3) Spinachia vulgaris, capsula seminis non aculeatâ, foliô maximô, rotundô. Spinat mit glattem same, und grossem rundem blatt.

Die erste dieser sorten wird insgemein zum wintergebrauche in gärten gebauet, indem sie viel dauerhafter als die übrigen ist.

Der same dieser sorte soll zu ende des junii in ein

ein offenes stük feldes, und wo möglich, zu einer solchen zeit gesäet werden, da ein regen zu erwarten steht: denn bleibet es lange zeit troken wetter, wenn der same gesäet worden, so gehn die pflanzen nicht ordentlich auf, und öfters erhält man kaum die helfte von der saat. Wenn der Spinat aufgegangen, muß der boden zur ausrottung des unkrauts gèfrettet werden, auch nihmt man zugleich die pflanzen, da wo sie zu dichte stehn, hinweg, so daß man die übrigen vier oder fünf zölle weit von einander stehn läßt. Dieses soll aber allezeit bey trokenem wetter vorgenommen werden, damit das unkraut, nachdem es ausgefrettet worden, auch verderbe.

Ein monat oder fünf wochen nach dem ersten fretten wird das unkraut wieder herfürzuwachsen anfangen, daher muß man den boden das zweyte mal fretten, und solches, wie vorher, bey trokenem wetter vornehmen. Wäre aber nasse witterung, so ist es nöthig, das unkraut zu sammeln, und solches wegzuschaffen: denn wenn der Spinat nicht vor winters vom unkraut gereiniget wird, so wächst dieses auf, und erstikt jenen, so daß in nassem wetter der Spinat faulet.

Im oktober wird der Spinat zum gebrauche gut seyn, da man nur allein die grossen blätter sammelt, und die, so in der mitte derer pflanzen wachsen, stehen läßt, damit sie grösser werden; und so kan man mit einsammlung desselben den ganzen winter und frühling hindurch fortfahren, bis der im frühling gesäete junge Spinat zum gebrauche groß genug ist, wozu er insgemein im aprill tau-

gen wird. Um diese zeit wird auch der Winter-Spinat mit zunehmendem frühling in sämen schiessen, daher man ihn denn abschneidet, und nur etwas weniges zum samentragen stehn läßt.

Da man aber das feld, in welches dieser Winterspinat gesäet worden, insgemein mit frühem Kohl bepflanzet, so ist es nicht gut, auf solchem etwas von Spinat zum samentragen stehn zu lassen, sondern man soll selbigen, sobald er zum gebrauche taugt, wegnehmen, damit man den Kohl mit erden belegen könne, und derselbe frey stehe, welches ihme sehr vorträglich ist. Daher soll man nur ein kleines stük landes mit dieser sorte von Spinat besäen, wenn er samen tragen soll, so daß keine andere pflanzen mit darunter stehen.

Die beyden sorten mit dem glatten samen bringen viel grössere und dikere runde blätter, als die vorige; da sie aber etwas zärter sind, so säet man sie allezeit im frühling, sonderlich die dritte sorte, die zum sommergebrauche den beyden vorigen vorzuziehn.

Man säet sie entweder allein in ein offenes stük feldes, oder vermischt sie mit rettigsamen, wie die londnischen gärtner insgemein zu thun pflegen, welche immerzu dahin trachten, wie sie ihr land, so viel als nur möglich, in einem jahre nuzen mögen; wo aber irgend die felder wohlfeiler zu stehn kommen, da ist es besser, dieselben alleine, ohne beymischung einer andern samensorte, zu säen.

Wenn

Wenn hernach die pflanzen aufgegangen, muß der boden, um das unkraut auszurotten, gefrettet, und die pflanzen selbst, wo sie zu dichte wachsen, ausgeschnitten werden, so daß die zurükbleibenden drey zölle von einander stehen. Sind sie aber so groß geworden, daß sie einander erreichen, so kan man einen theil davon zum gebrauche ausschneiden, und sie also dünner machen, daß sie plaz sich auszubreiten haben. Auf diese weise aber können sie, nachdem man nemlich des Spinats benöthiget ist, zweymal dünne gemacht werden, und das lezte mal läßt man die wurzeln 8. oder 10. zölle weit von einander stehn. Wird hernach der boden noch einmal gefrettet, um das unkraut auszurotten, so wird es dem Spinat sehr nüzlich seyn: denn ist der boden gut, worauf er gesäet worden, so wird, bey einer solchen wart, die dritte sorte so grosse blätter als die breite grindwurz bringen, die dabey sehr zart sind.

Um aber das jahr hindurch immerzu Spinat zu haben, so ist es gut zu dreyerley zeiten den samen davon im frühling zu säen. Das erste mal gleich zu anfang des januarii, da aber muß er in einen trokenen boden gesäet werden; das zweyte mal mit anfang des februarii in einen nässern boden, und das dritte mal mit anfang des märzens in einen recht nassen. Diese dritte saat muß das erste mal stärker ausgefrettet werden, als eine der vorigen saaten: denn es ist nicht nöthig, sie stehn zu lassen, bis man sie zum gebrauche ausschneidet, weil die ersten saaten hinlänglich genug sind, die tafel

damit

damit zu versehen, bis die dritte saat vollkommen ausgewachsen; und über dieses, so schiessen die pflanzen nicht so bald in samen, wenn sie gleich anfangs dünne stehn, als wenn sie dik auf einander wachsen.

Dieses ist die art, wie die küchengärtner um Londen den Spinat säen; weil aber dieses kraut viel in suppen rc. für grosse tafeln gebraucht wird, so soll man den sommer über alle drey wochen etwas samen aussäen, um vorrath für die küche zu haben. Zu diesem späten aussäen aber wird ein feuchter boden erfordert, sonst wenn der sommer heiß und troken ist, schießt der Spinat in samen, eh noch die pflanzen erstarket sind.

Um von jeder dieser sorten samen zu erhalten, soll man ein offenes, fettes stük feldes, im februario, da man von dem frost keinen schaden mehr zu beförchten hat, mit derjenigen sorte, die man haben will, besäen, und wenn die pflanzen aufgegangen, soll man sie sechs oder acht zölle weit von einander ausfretten, zugleich aber auch das unkraut mitzunehmen nicht vergessen. Wenn hernach die pflanzen drey wochen oder ein monat länger gestanden, so müssen sie noch einmal gefrettet werden, und da läßt man sie wenigstens zwölf oder vierzehn zölle weit von einander stehn: denn wenn sie ihre seitenschossen getrieben, so breiten sie sich genugsam über den boden aus.

Auch ist zu beobachten, daß man sie fleißig vom unkraut reinige: denn läßt man selbiges unter dem Spinat wachsen, so wird er schwach werden,

den, und vielen nachtheil davon leiden. Wenn die pflanzen blühen, wird man leichtlich unter ihnen zweyerley sorten wahrnehmen, nemlich männlein und weiblein. Die männlein werden ganze ähren und fadenblumen haben, die das mehl enthalten, und unumgänglich nöthig sind, um die embryonen der weiblichen pflanzen zu befruchten, wenn der same fruchtbar werden soll. Diese männliche pflanzen werden von den gärtnern insgemein Sie-Spinat genennt, und die unwissenden pflüken ihn öfters gleich ab, sobald er sich von dem weiblichen unterscheiden läßt, um, wie sie sagen, dem samentragenden plaz zu machen, daß er sich recht ausbreiten könne; allein die verschiedenen versuche, so ich mit diesen pflanzen angestellet, haben mich gelehret, daß, wo man die männlichen pflanzen ganz wegschafft, eh noch ihr mehl über die weiblichen pflanzen verstreut worden, der same, den sie bringen, nicht aufgehe, so daß es also unumgänglich nöthig ist, einige wenige derselben in jedem theile des feldes stehn zu lassen; doch kan man sie da, wo sie zu dichte stehn, häufig ausziehen: denn eine kleine anzahl männlicher pflanzen, die am gehörigen orte stehn, sind hinlänglich genug, eine grosse menge weiblicher zu befruchten, weil sie gar viel mehl haben, welches sich sehr weit verstreut, wenn es reiff ist, und der wind die pflanzen in bewegung bringt.

Wenn der same reiff ist, welches man erkennet, wenn er die farbe ändert, und aufzuspringen anfängt, muß man die pflanzen ausziehn, und etliche

tage

tage ausgebreitet liegen lassen, damit er trokne; wobey zu beobachten, daß man dieselben allezeit über den andern tag umwende, damit der same an beyden seiten fein gleich trokne, auch muß man den samen gegen die vögel bewahren, sonst fressen sie ihn auf. Wenn er troken ist, muß man ihn ausdreschen und reinigen, auch an einen solchen ort legen, daß die mäuse nicht dazu können: denn sie sind grosse liebhaber davon.

Lactuca.

# Lactuca.

## Lactuke. Lattich. Salat.

### Laittue.

### Der Charakter ist:

Er hat eine faserige wurzel, die meistens ein jahr dauert; die blätter sind glatt, und wachsen wechselweise an den stengeln. Die stengel sind gröstentheils dünn, steiff, und endigen sich insgemein doldenartig. Der blumenkelch ist länglicht, dünn und schuppicht. Der same ist länglicht, zusamengedrukt, und endiget sich meistens in eine spize.

Es würde meine absicht nicht seyn, wenn ich hier die verschiedenen sorten des Lattichs oder Salats anführen sollte, die man in denen botanischen skribenten antrift; indem davon viele pflanzen sonder nuzen sind, auch niemalen, als nur in den kräutergärten, um der varietät willen, gezogen, theils auch in verschiedenen theilen von England wild gefunden werden. Ich gehe sie also hier vorbey, nnd führe nur diejenigen sorten an, so man im küchengarten zum gebrauche zieht.

1) Der Gemeine oder Gartensalat. 2) Kopfsalat. 3) Lactuca maculosa latissima ex fusco viridis Silesiaca. Nobis. Moris. Grosser flekiger Salat. 4) Brauner holländischer Salat. 5) Salat-

lat aus Aleppo. 6) Kaysersalat. 7) Grüner Capucinersalat. 8) Weisser aufrecht wachsender Kochsalat von Versailles. 9) Schwarzer Kochsalat. 10) Weisser Kochsalat. 11) Rother Capucinersalat. 12) Römischer Kopfsalat. 13) Prinzensalat. 14) Königssalat. 15) Egyptischer Kochsalat.

Die erste sorte wird insgemein gesäet, um sie sehr jung abzuschneiden, und mit andern kleinen Salatkräutern zu vermischen, ist auch nur von der zweyten sorte dadurch unterscheiden, daß sie eine abänderung von selbiger zu nennen, oder daß die zweyte, durch die beständige besorgung, besser als die erste gemacht worden: denn wenn man von denenjenigen pflanzen der zweyten sorte, die keine vesten häupter schliessen, den samen sammelt, so werden alle die pflanzen, so aus diesem samen wachsen, ausarten, und zur ersten sorte werden, und da nennen die englischen gärtner diesen salat, Laped Lettuce, um ihn von dem andern zu unterscheiden, den sie den Kopfsalat (Cabbage Lettuce) heissen. Der same des erstern, den man insgemein von einigen pflanzen sammelt, ohne die güte desselben in betrachtung zu ziehn, wird insgemein um sehr geringen preis verkaufft, sonderlich bey trokenem wetter, da diese pflanzen allezeit am meisten samen bringen. Wiewohl zuweilen wird dieser same in den kramläden, und von den samenhändlern, für den samen des Kopfsalats verkauft, und daher geschieht es öfters, daß man sich nach dem aussäen betrogen findet. Man soll aber diese sorte niemalen ziehn, als nur um sie noch ganz jung abzu-

abzuschneiden, indem sie zu dieser absicht die einzige gute sorte ist, und in jeder jahreszeit gesäet werden kan, mit der einigen vorsicht, daß man sie bey heissem wetter in schattige rabatten, im frühling und herbste aber in warme säe; im winter hingegen muß sie unter gläser gesäet werden, sonst wird sie von strenger kälte leichtlich zu schanden gerichtet.

Der Kopfsalat kan auch in verschiedenen jahreszeiten gesäet werden, um ihn den ganzen sommer hindurch immerfort zu haben. Das erste mal wird er insgemein im februario gesäet, und zwar in ein offenes warmes stük feldes; und wenn hernach die pflanzen aufgegangen, muß man sie ausziehen, daß sie auf allen seiten zehn zölle weit von einander abstehn, zu diesem ende kan man sie fretten, gleichwie mit den rüben, möhren und zwiebeln ꝛc. zu geschehen pflegt, wenn man anders die übrigen pflanzen nicht brauchen kan: denn in diesem falle kan man sie ausziehn, und in ein ander gutes feld, in gleicher weite, versezen; und wenn dieses vorgenommen wird, eh die pflanzen zu groß sind, so werden sie sehr wohl anschlagen, wiewohl sie nicht so groß werden, als diejenigen, die man in dem felde gelassen, in welches sie gesäet worden; dabey kommen sie auch etwas später; dieses aber dienet denenjenigen, die nicht alle monate säen können.

Beym fortwährenden säen hat man auch zu beobachten, daß man, mit anwachsender wärme, einen schattigen feuchten ort dazu erwähle, aber nicht unter der trauffe von bäumen, sonst schiessen die pflanzen bey der sommerhize in samen, eh sie häupter bekommen. Zu anfang des augusts nihmt man

die lezte saat vor, die über winter stehn soll, und da muß man in einen guten leichten boden, der eine warme lage hat, dünne säen; wenn hernach die pflanzen aufgegangen, sollen sie gefrettet werden, daß sie einzeln stehn, auch müssen sie von allem unkraut gereiniget werden. Mit anfang des oktobers soll man sie in warme rabatten versezen, wo sie sehr gut stehn, wenn der winter nicht gar zu streng ist. Um aber auch sich auf die saat verlassen zu können, so wird es rathsam seyn, etwas weniges in ein recht wohl verschlossenes beet zu säen, damit man bögen von reissen darüber machen, und selbiges bey strenger kälte mit matten und stroh, oder erbsstroh bedeken könne, um die pflanzen für dem verderben zu verwahren; hernach kan man sie im frühjahre, in einen warmen, fetten boden, in angezeigter weite versezen, doch werden allezeit diejenigen, so an der wand wachsen, wenn sie den winter ausdauern, und stehn bleiben, eher häupter bekommen, als die, so versezt worden; allein sie müssen nicht zu nahe an der wand stehn, denn da würden sie hoch aufschiessen, und nicht groß oder hart werden.

Um von dieser sorte guten samen zu erhalten, muß man den Salat durchgehen, wenn er zur vollkommenheit gekommen, und zu denjenigen pflanzen, die recht hart sind, und niedrig wachsen, stöklein in den boden steken, um so viele davon, als man in samen will schiessen lassen, dadurch von den übrigen zu unterscheiden. Sobald sie aber zu schiessen anfangen, soll man ringsherum alle pflanzen ausziehn, so etwa noch welche wären da

gelassen

gelassen worden, damit der same derer guten nicht dadurch verdorben werde.

Man möchte mir etwa einwenden: gesezt auch, daß einige schlechte pflanzen unter denen guten stehen, um für schlechten Salat samen davon zu erhalten, so hätte man ja nicht nöthig, den samen unter einander zu mischen, indem die guten gezeichnet wären, und also könnte hieraus auch kein schade erwachsen: allein man mag auch in absönderung des samens noch so sorgfältig seyn, so hat man doch öfters bemerket, daß, wo auf einem felde gute und schlechte pflanzen samen getragen, der samen der guten pflanzen, den man mit aller sorgfalt abgesöndert, gar sehr ausgeartet habe, und schlechter geworden sey, als derjenige, der von sich selbst gewachsen; ob solches aber von der vermischung des mehlstaubes, während der blüthe, oder von einer andern ursache herkomme, kan ich nicht sagen. Der same soll allezeit entweder von denjenigen pflanzen genommen werden, die den winter hindurch gestanden, oder von solchen, die bald im frühling gesäet worden: denn die spätern bringen selten reiffen samen.

Der grosse flekige Salat 3), der Kaysersalat 6), der braune 9), der weisse 10), und der aufrecht wachsende Kochsalat 8), kan zu der zeit, wie folget, gesäet werden: Für das erste mal wird dieser same zu ende des februarii, oder mit anfang des märzens gesäet, und zwar in einen warmen leichten boden, der eine offene lage hat, das ist, der nicht im schatten der bäume steht; wenn sodenn die pflanzen aufgegangen, so muß man sie entweders

ausfretten, oder in ein ander feld versezen, gleichwie bey dem Kopfsalat gezeiget worden, so daß die pflanzen dieser sorte fünfzehn bis sechszehn zölle auf allen seiten von einander abstehen, welches für diese pflanzen vollkommen nahe genug ist, sonderlich in gutem boden; auch muß man sie sorgfältigst vom unkraute rein halten, welches die einige wart ist, deren sie nöthig haben, ausgenommen der braune Kochsalat, der, wenn er ausgewachsen hat, zugebunden werden muß, gleichwie vom bleichen der Endivien gezeiget worden, damit die innern blätter weiß und brüchig werden, sonst tauget er selten etwas, und bekommt, wenn ihm nicht so geholfen wird, selten köpfe.

Wenn der Salat zur vollkommenheit gekommen, muß man ihn durchgehen, und soviel vom besten bezeichnen, als man will samen tragen lassen, eben wie vor bey dem gemeinen Kopfsalat gezeiget worden, wobey wohl in acht zu nehmen, daß unter selbigen kein schlechter in samen schiesse, wie bereits angemerkt worden, indem er diesen sorten mehr schaden würde, als der gemeinen, weil sie bey uns gar leicht ausarten, wo man sie nicht sorgfältigst in acht nihmt.

Man kan auch von diesen sorten den ganzen sommer hindurch einen vorrath erhalten, wenn sie im aprill, mäy und junio gesäet werden, mit der vorsicht, wie bereits angezeigt worden, daß die leztere saat in einem feuchten, schattigen orte gemacht werde, sonst wird sie in samen schiessen, eh sie groß wird. Zu ende des augusts kan man von diesen sorten säen, damit sie den winter hin-

durch

durch dauern, und da müssen diese pflanzen entweder unter gläser, oder in ein beet versezt werden, welches bögen von reiffen hat, damit man es im winter bedeken könne, sonst gehen sie in harten wintern öfters zu schanden. Dabey aber müssen diese pflanzen bey gelindem wetter beständig so viel offene freye luft haben, als nur immer möglich ist, indem sie nur allein in starkem regen und kaltem wetter bedekt seyn wollen: denn stehen sie im winter gar zu dichte verschlossen, so werden sie gerne schimmlicht, wovon sie gar bald faulen.

Im frühling soll man diese pflanzen in einen fetten leichten boden sezen, so daß sie wenigstens achtzehn zölle auf allen seiten von einander abstehen: denn pflanzt man sie zu nahe an einander, so wachsen sie gerne hoch, bringen aber selten häupter. Von dieser saat soll man, wenn sie wohl anschlägt, den samen aufheben, wiewohl man auch von denen im frühling gesäeten pflanzen welchen sammeln kan: denn manchmalen ereignet es sich, daß der erstere wegen feuchter witterung, wenn die pflanzen vollkommen in der blüthe stehn, nicht geräth; da hingegen die zweite saat, wegen günstigerer witterung, besser anschlägt. Gerathen aber beyde, so ist es um so viel besser, weil auch der zweyjährige same sehr wohl aufgeht, ja, wenn er wohl verwahret wird, auch der dreyjährige; jedoch geschieht solches nicht allezeit.

Die besten Salatsorten in England, sind der egyptische grüne Kochsalat, und der von Versailles, oder der weisse Kochsalat, und der grosse flekige und schwarze Kochsalat, wiewohl auch einige den Kö-

nig- und Kaysersalat sehr lieben; doch werden sie selten auf den londnischen märkten so wohl verkauft als die andern, sind auch nicht so durchgängig beliebt. Jedoch nachdem seit einigen jahren der weisse Kochsalat so stark gebauet worden, hat er für allen andern sorten den vorzug bekommen, bis der egyptische grüne Kochsalat eingeführt worden, welcher um vieles süsser und zärter als der weisse Kochsalat ist, und daher von allen guten kennern für die beste von allen bekannten Salatsorten gehalten wird. Diese sorte verträgt die kälte unsrer ordentlichen winter eben so gut, als der weisse Kochsalat; aber um die zeit, wenn er köpfe bekommt, pflegt diese sorte, als sehr zart, wenn es etwa zu nasses wetter ist, zu faulen.

Der braune holländische, und der grüne Capucinersalat sind sehr dauerhaft, und können in eben denen jahreszeiten als der Kopfsalat, gesäet werden; sie mögen auch gar wohl an eine mauer oder heke gepflanzet werden, um den winter hindurch daselbst zu stehn, wo sie dann gar oft den winter hindurch ausdauern, da die meisten andern sorten verderben: daher sind sie auch zu der zeit, da man wenig andere sorten haben kan, sehr beliebt; über dieses vertragen sie auch die hize und trökene viel besser, als die meisten andern Salatsorten, daher man sie gar wohl spät säen kan: denn es pflegt bey sehr heissem wetter gar oft zu geschehn, daß die andern Salatsorten, wenige tage hernach, wenn sie häupter bekommen, in samen schiessen, da hingegen diese vierzehn tage, ja drey wochen gar gut halten, sonderlich wenn man darauf acht giebt,

daß man den früheſten zuerſt abſchneidet, und denjenigen, der noch nicht ſo ſtarke häupter hat, bis auf die lezt ſtehen läßt. In ſammlung ihres ſamens ſoll man eben auch ſorgfältigſt darauf ſehn, daß man ihn nur von groſſen und ſchönköpfigen pflanzen nehme, ſonſt artet er gerne aus, und iſt alſo gar nicht zu gebrauchen.

Der rothe Capucinerſalat, der Römiſche, und der Prinzenſalat ſind feine varietäten, und bekommen bald köpfe, weßwegen man etwas weniges von ſelbigen halten kan. Ein gleiches kan man auch mit dem Salat von Aleppo, wegen ſeiner ſchöngeflekten blätter thun, obgleich wenige ſich dieſer ſorte zum ſpeiſen bedienen mögen, wenn man die andern beſſern ſorten haben kan; bey ſich ereugnendem mangel aber erſezen dieſe jener ſtelle gar wohl, wie ſie ſich denn gut in die ſuppen ſchiken. Den ſamen dieſer ſorte muß man von ſolchen nehmen, ſo die beſten häupter haben, ſonſt arten ſie aus, und taugen nichts.

Wenn man den ſamen von allen dieſen ſorten des Salats ſammeln will, ſo muß, wenn die pflanzen ſchoſſen, zu jeder ein ſtab geſtekt, und die pflanzen daran veſt gemacht werden, damit ſie der wind nicht abbreche, oder aus der erde reiſſe, welches denen hochwachſenden Salatſorten gerne geſchieht, wenn ſie in der blüthe ſtehn. Auch iſt zu beobachten, daß man von denen großwachſenden Salatſtauden diejenigen ſtengel abſchneide, ſo zuerſt reiff werden, und nicht warte, bis der ſamen der ganzen ſtaude nach und nach reiff werde, als welches niemalen geſchieht: denn einiche ſtengel

werden vielmehr vierzehn tage, oder drey wochen eher reiff, als die andern; wenn man aber nun selbige abgeschnitten, so muß man sie an einem trokenen orte auf ein grobes tuch breiten, damit der samen troken werde; nachgehends klopft man ihn aus, tröknet ihn noch einmal, und hebt ihn zum gebrauche auf, wobey zu beobachten, daß man ihn an einem solchen orte aufhänge, wo die mäuse und anderes ungezeifer nicht dazu kommen können: denn geschieht solches, so werden sie ihn bald auffressen.

# Beta. Manggold. Blette.

## Der Charakter ist:

Er hat eine dike fleischige wurzel; die blumen haben keine merkliche blätter, sondern viele stamina oder fäden, die sich wie eine kugel zusammenfügen. Der kelch der blume ist in fünf theile getheilt; die samen sind mit einer harten äussern haut bedekt, und wachsen zween oder drey beysammen auf einem büschel.

## Die Sorten sind:

1) Beta alba vel pallescens, quæ Cicla Officinarum. C. B. Der gemeine weisse Manggold.

2) Beta communis, sive viridis. C. B. Der gemeine grüne Manggold.

3) Beta rubra vulgaris. C. B. Der gemeine rothe Manggold.

4) Beta rubra, radice rapæ rotundæ. Boerh. Ind. Der rothe Manggold mit einer rubenwurzel.

5) Beta rubra major. C. B. Der grosse rothe Manggold.

6) Beta lutea major. C. B. P. Der gelbe Manggold.

7) Beta maxima, Helvetica, latissimo caule. Boer. Ind. Der Schweizermanggold, oder Cardonenbete.

Die zwo ersten werden in gärten gehalten, weil man ihre blätter unter den küchenkräutern braucht; aber vorjezo werden sie nicht so, wie sonsten geachtet, und sind nur in wenig gärten. Die andern sorten werden um ihrer wurzeln willen gepflanzet, welche im winter, wie der Pastinak ꝛc. gekocht, zu tische gebracht, und von vielen hoch geachtet werden. Der rothe Manggold wird am meisten gebauet, und wird oft gebraucht, die schüsseln damit auszuzieren. Der Schweizermanggold wird von einichen hochgeschäzt. Man kocht die grossen breiten ribben, röstet sie hernach in butter, und dieses wird von vielen für eine niedliche richt gehalten.

Alle diese Manggolde werden durch aussäung des samens im februario und märzen fortgepflanzt. Man säet selbige in einen tieffen, lokern, aber nicht gedüngten boden, und wenn sie aufgegangen, müssen sie überzogen werden, so daß sie zehn oder zwölf zölle von einander stehn: denn sie breiten sich ziemlich aus, und wenn sie nicht plaz haben, werden ihre wurzeln sehr klein. Damit die gärtner um Londen ihr feld recht brauchen mögen, so säen sie den Manggold mit gelben ruben auf ein feld, ziehen ihre ruben im sommer für den markt aus, eh noch der Manggold groß geworden; und wenn die ruben weg sind, so hat der Mauggold plaz zu wachsen, so daß sie eine doppelte erndte haben. Sollte der Manggold etwa nicht bekommen, pflanzen sie savoyischen Kohl, für den winter, so daß ihr feld selten leer liegt.

---

Pisum.

# Pisum. Erbse. Pois.

## Der Charakter ist:

Es ist eine pflanze mit einer papilionsblume, aus deren kelch ein stempfel entspringet, der nachgehends zu einer langen schotte wird, die voll runden samens ist. Diesem sind noch beyzusezen die röhrichten stengel, die meistens schwach sind, und so von den blättern umgeben werden, daß sie von selbigen durchbohrt zu seyn scheinen. Die übrigen blätter wachsen paarweise an der mittelribbe, die sich mit gäbelein endiget.

## Die Sorten sind:

1.) Pisum hortense majus, flore fructuque albo. C. B. P. Die grosse Gartenerbse mit weisser blume und frucht.

2.) Pisum præcox Anglicum. Boerh. Ind. Frühe englische Erbse.

3.) Pisum humile, caule firmo. Tourn. Zwergerbse.

4.) Pisum humile Gallicum. Boerh. Ind. Französische Zwergerbse.

5.) Pisum cortice eduli. Tourn. Erbse mit eßbarer schotte.

6.) Pisum siliqua carnosa in incurva, seu falcata eduli. Bay. Hist. Insgemein die Sichelerbse.

7.) Pisum arvense fructu albo. C. B. P. Gemeine weisse Erbse.

8.) Pisum arvense fructu viridi. C. B. P. Grüne Romevalerbse.

9.) Pisum arvense fructu cinero. C. B. P. Graue Erbse.

10.) Pisum arvense, flore roseo, fructu variegato. Bay. Hist. Felderbsen mit rosenförmiger Blume, und schekichter Frucht.

11.) Pisum umbellatum. C. B, P. Rosen- oder Doldenerbse.

12.) Pisum maximum fructu, nigra linea maculeata. H. R. Par. Spanische Morrotoerbsen.

13.) Pisum hortense siliqua maxima. H. R. Par. Die Markfette- oder holländische Admiralerbse.

14.) Pisum fructu maximo, ex viridi obsoleto Boerh. Ind. Erbse mit sehr grosser bleichgrüner Frucht.

15.) Pisum spontaneum maritimum Anglicum. Park. Theat. Englische Meererbse.

16.) Pisum arvense, fructu eluteo virescente. C. B. P. Felderbse mit gelbgrünlichter Frucht Ferkelerbse.

Es

Es giebt verschiedene andere varietäten von Gartenerbsen, die nach der farbe ihrer blumen und früchten von einander unterschieden sind, und von einigen, dem namen nach, als besondere sorten unterscheiden werden. Da sie sich aber gar leichtlich verändern, wenn man sie zwey bis drey jahre in einen plaz säet, so sind sie sonder zweiffel nur samenvarietäten, die nicht verdienen hier angeführt zu werden.

Die englische Meererbse wird am ufer in Sussex und in verschiedenen andern provinzen in England wild gefunden. Sie wurde im jahre 1555. zwischen Orfort und Aldborough am ersten bekannt, woselbst sie auf der heide wuchs, auf welcher man niemalen weder gras, noch sonsten etwas wachsen sehn; da aber das arme volk, wegen der in diesem jahre eingefallenen hungersnoth in grossen jammer kam, so sammelte es diese Erbsen häufig, und erhielte sich und die seinigen damit. Stows führet dieses in seiner chronik, Camden in seiner Britannia an; sie haben sich aber beyde geirret, indem sie selbige für Erbsen hielten, so durch schifbruch an das ufer geworfen worden, sintemalen sie in verschiedenen andern theilen von England wachsen, und ganz gewiß eine von den gemeinen Erbsen unterschiedene sorte sind.

Die sechszehnte sorte wird in den feldern von Dorsetshire gar viel gebauet, wo sie unter dem namen der Ferkelerbsen bekannt sind, indem die einwohner ihre schweine gar viel damit füttern. Man bringt sie auch öfters nach London, wo sie zu gleichem gebrauche verkauft werden.

Nun will ich die art und weise beschreiben, wie die verschiedenen sorten der Gartenerbsen zu bauen seyn, so daß man sie den ganzen sommer über haben könne.

Die gärtner um London pflegen insgemein die Erbsen im mistbeete zu ziehen, um sie recht früh im frühling zu haben, und daher säen sie ihre Erbsen, um die mitte des oktobers in warme rabatten an eine mauer oder heke. Wenn die pflanzen hernach aufgehn, ziehen sie mit einer frette die erde um ihre stengel herum, damit sie gegen den frost besser verwahret seyen. In diesem orte lassen sie selbige bis zu ende des januarii oder februarii, und häuffen von zeit zu zeit, mit zunehmendem wachsthume der pflanzen, um angeregter ursache willen, die erde nm selbige auf, belegen sie auch in sehr strenger kälte mit Erbsstroh, mit anderm stroh, oder einer andern leichten bedekung, damit sie nicht verderben, hernach machen sie um gedachte zeit, ein nach der menge der Erbsen proportioniertes mistbeet, welches bey eintragung des mistes wohl durcharbeitet werden muß, damit die hize nicht zu stark seye. Den mist muß man ein paar schuhe dik, oder auch diker anlegen, nachdem man das beet früher oder später macht. Wenn er eben geleget worden, so schüttet man bey sechs zöllen dik erde darüber, so leicht und frisch, aber nicht gar zu fett seyn soll, und macht sie ebenfalls überall im beete ganz gleich. Ist dieses geschehn, so muß der trog darüber gesezt werden, der hinten zween schuhe, und vornen bey vierzehn zöllen hoch seyn soll, auch mit fenstern bedekt werden

den muß; darauf läßt man es drey bis vier tage stehn, damit sich der dampf des beetes verziehe, eh man die pflanzen darein sezt, auch sollen die fenster täglich, entweder mit ziegeln oder steinen aufgehoben werden, um dem aufsteigenden dampfe luft zu machen, daß er sich verziehe. Findet man sodann, daß das beet eine wohl temperierte wärme habe, soll man die pflanzen mit einem handspätlein, oder andern instrumente, so viel möglich, auf das sorgfältigste ausheben, um etwas erde an ihrer wurzel zu erhalten, und pflanzt sie hernach in das mistbeet in reihen, so einen schuh weit von einander stehn, in welchen die pflanzen anderhalb, oder zween zölle weit von einander gesezt werden müssen, wobey zu beobachten, daß man sie so lange begiesse, und im schatten halte, bis sie wurzel geschlagen. Nachgehnds muß man ihnen allezeit bey günstigem wetter luft geben, sonst werden sie gar schwach, schimlicht, und verderben. Auch muß man um die stengel der pflanzen, wenn sie höher werden, die erde aufhäuffen, und selbige beständig vom unkraut rein halten. Mit wasser darf man sie nur sparsam versehen: denn begießt man sie zu stark, so wachsen sie zu frech daher, und manchmalen faulen die pflanzen an ihren stengeln grad über der erde ab. Wenn sehr heisses wetter ist, so soll man bey der tageshize die fenster mit matten bedeken, um sie gegen die heissen sonnenstrahlen zu verwahren, weil ihnen ihre hize alsdenn zu stark ist, ihre blätter welken, und ihre blüthen, ohne darauf folgende schotten, abfallen macht. Eben dieses alles geschieht auch, wenn man bey dieser jahreszeit die fenster zu viel verschlossen

schlossen hält. Wenn aber die pflanzen anfangen früchte zu bringen, müssen sie öfter und stärker als vorher begossen werden: denn um diese zeit endiget sich fast der pflanzenwachsthum; das öftere begiessen aber machet, daß sie häufigere früchte tragen.

Die Zwergerbsen sind diejenige sorte, so man insgemein hierzu gebraucht: denn die übrigen sorten alle lauffen weiter, als daß man sie in einem glastroge halten könnte. Daß sie aber in den gemeinen boden gesäet, und hernach in ein mistbeet versezet werden, geschieht deswegen, daß sie in ihrem wachsthume in etwas zurükgehalten werden, und sich besser einschränken lassen: denn säet man sie in ein mistbeet, und werden die pflanzen darinn gelassen, so würden sie so frech daherwachsen, daß sie nicht im glashause zu erhalten wären, und wenig früchte bringen würden.

Die nächste sorte von Erbsen, welche man säet, damit sie auf die, so man im mistbeete gezogen, folge, ist die frühzeitige sorte, von welcher es drey bis vier arten giebt, die sehr wenig von einander unterschieden sind, als nur darinnen, daß immer eine ehender trägt als die andere; bauet man aber eine derselben, es sey nun gleich welche es wolle, drey oder vier jahre hinter einander in dem nemlichen plaz, so arten sie gerne aus, und bringen später frucht; daher suchen die meisten liebhaber den samen jährlich aus einem entlegenen orte zu erhalten, und kan man bey auslesung desselben, solchen aus einer kältern gegend

und

und schlechteren boden bekommen, als derjenige ist, in welchen man ihn säet, so ist es viel besser, als wenn das gegentheil hier zu schulden käme, auch wird er viel eher im frühling aufgehen.

Man muß sie ebenfalls zu ende des oktobers in eine warme rabatte säen, und wenn die pflanzen aufgegangen, soll die erde um die stengel herum gezogen werden, wie vor gemeldet worden, auch muß man solches, wenn die pflanzen höher werden, wiederholen, und es allezeit vornehmen, wenn der boden troken ist, indem dadurch die stengel der pflanzen sehr wohl wider den frost verwahret werden; sollte auch ein sehr strenger winter einfallen, so wird es den pflanzen sehr dienlich seyn, sie mit Erbsstroh, oder sonst etwas leichter streu zu bedeken, und bey gelinden wetter muß diese bedekung allezeit wieder hinweggenommen werden, nur allein aber, so lang der frost dauert, darüber bleiben: denn verwahrt man sie zu viel, so werden sie sehr schwächlich und zärtlich, und verderben gar leicht, wenn nur eine im geringsten unfreundliche witterung einfällt.

Im frühling müssen sie sorgfältig vom unkraute gereiniget, und etwas frische erde um ihre stengel geleget werden; doch darf man sie nicht zu hoch anlegen: denn kommen die blätter unter die erde, so möchten die stengel faulen, wie manchmalen, sonderlich bey nassem wetter, zu geschehen pflegt. Auch hat man acht zu geben, daß sie vom geschmeisse frey bleiben: denn läßt man solches darunter, so vermehrt es sich so stark, daß es den

größten theil der pflanzen auffrißt. Fürnehmlich sind den Erbsen die schneken sehr schädlich, welche den ganzen tag an den stengeln der pflanzen in den löchern der erde verborgen liegen, bey nachtzeit aber herfürkriechen, und grossen schaden in den Erbsen anrichten. Fürnehmlich halten sie sich in nassem boden auf, oder auch in einem solchen garten, den man aus nachläßigkeit vom unkraut überlauffen läßt. Daher soll man den boden rings um die Erbsen herum reinigen, um ihre herberge zu zerstöhren; hernach aber kan man an einem schönen lieblichen morgen, recht früh, wenn die schneken aus ihren löchern gekrochen, eine portion kalkes ablöschen, und den boden, wenn der kalk noch heiß ist, ziemlich dichte damit besprengen, wovon das geschmeisse gewiß getödtet wird, wenn es auf selbiges fällt; den Erbsen aber schadet solches nichts, wenn sie anders nicht von dem kalke zu viel betropfet werden; und dieses ist die beste manier, so ich jemals ausfündig machen können, solches beschwerliches geschmeiß auszurotten.

Schlägt diese saat der Erbsen wohl an, so folget sie sogleich auf diejenigen im mistbeete; aus furcht aber, es möchte selbige mißrathen, so kan man noch ein paar andere saaten, etwa vierzehn tage nach einander machen, damit man mehrere habe, die auf einander folgen. Unterdessen aber kan man es hiemit genug seyn lassen, bis in das frühjahr, da man noch drey andere saaten von diesen Erbsen machen muß; eine gegen das ende des januarii, die andere um vierzehn tage später, und

die dritte mit dem ende des januarii. Die zwo leztern saaten werden hinlänglich genug seyn, die erste zeit über frühe Erbsen zu haben, und hernach wird es gut seyn, wenn auf diese, grössere Erbssorten folgen; zu diesem ende soll man etwas von den spanischen Morrotoerbsen, welche stark tragen, und dauerhaft sind, um die mitte des februarii in ein reines offenes stük feldes säen. Sie müssen in reihen gesäet werden, so dritthalb schuhe von einander sind, und die Erbsen selbst sezt man anderhalb zölle weit von einander, bedeket sie zween zölle dik mit erde, und giebt wohl acht, daß man keine unbedeket liegen lasse, weil die mäuse, und die dauben oder krähen dadurch könnten angelokt werden, daß sie die ganze saat anfielen. Ubersiehet man dieses, so wird von dergleichen kreaturen öfters die ganze saat aufgefressen; Wenn hingegen keine Erbsen zu sehen sind, so finden sie selbige so leicht nicht.

Vierzehn tage ungefehr nach dieser saat, macht man entweder von der nemlichen, oder von einer andern grossen Erbssorte wieder eine saat, so auf sie folgen soll, und hernach fährt man fort, alle vierzehn tage einmal, etliche der angeführten sorten zu säen, bis um die mitte oder zu ende des aprils; nur hat man dabey zu beobachten, daß man den sorten, so grosse früchte bringen, wenigstens so viel raum lasse daß die reihen drey schuhe weit von einander abstehen; die Rosenerbsen aber müssen wenigstens in den reihen acht oder zehn zölle pflanze für pflanze, plaz haben: denn sie werden sehr groß, und haben sie nicht plaz, so

schaden sie einander selbst, indem sie sehr hoch werden, und keine früchte bringen.

Wenn diese pflanzen aufgehen, muß man die erde um ihre stengel herum ziehen, wie bereits gemeldet worden, und den boden vom unkraut ganz rein halten. Wenn hernach die pflanzen acht oder zehn zölle hoch worden, soll man etliche äste oder reiser in die erde, nahe an die Erbsen, steken, daß sie sich um selbige umwinden, und nicht auf dem boden fortlauffen, wovon die grossen Erbsensorten, sonderlich in nassem wetter, gerne faulen. Ueber dieses kan auch alsdenn die luft zwischen ihnen frey durchstreichen; dadurch aber werden die blüthen erhalten daß sie nicht vor der zeit abfallen, auch macht sie solches viel besser tragen, als wenn man sie auf denn boden liegen läßt. Benebst dem, so hat man auch plaz, zwischen die reihen hinein zu gehen, und die reifen Erbsen zu sammeln.

Die Zwergerbsen können viel näher an einander gesäet werden, als die vorigen: denn sie werden selten über einen schuh hoch, und breiten sich nicht leicht über einen halben schuh aus. Daher brauchen sie nur zween schuhe weit plaz, reihe von reihe, in den reihen aber nur einen zoll. Sie werden viel Erbsen bringen, wenn das wetter nicht zu troken ist; sie tragen aber selten lange, daher soll man von ihnen nicht die hauptsaat machen, wenn man für die tafel viel Erbsen haben will. Sie haben aber dieses zum voraus, daß sie für die mistbeete taugen, indem sie in selbigen mehr tragen, wenn man sie recht wartet, als wenn man sie in freyer luft stehn, wo sie die sonnenwärme bald vertroknen macht. Die

Die Sichelerbse ist in Holland viel gemeiner als in England, und ist die sorte, so daselbst am meisten gebauet wird; in England aber werden sie nur von einigen liebhabern für ihre eigne tafel gezogen, selten aber zu markte gebracht. Diese sorte lieben die vögel gar sehr, und wo man sie nicht abhält, richten sie oft die ganze saat zu schanden. Man soll sie in dritthalb schuhe weit von einander abstehende reihen pflanzen, und, wie bey den andern sorten gezeiget worden, warten.

Ob ich gleich anrathe, die grossen Erbssorten zur grossen saat zu nehmen, so sind selbige doch nicht so süß, wie die frühen englischen Erbsen; daher es denn auch gut ist, von diesen sorten die ganze zeit über etwas weniges immer nach und nach zu säen, um die besten tafeln damit zu versehn; dieses aber kan geschehen, wenn man alle wochen welche säet; alle diese aber welche späth gesäet werden, müssen einen starken nassen boden haben: denn in einem hohen leichten boden verbrennen sie gerne, und sind zu nichts tauglich.

Die groswachsenden sorten können zum täglichen gebrauche für das gesinde gebauet werden, weil sie häufiger als die andern tragen, und auch die tröfne besser aussehen; die frühen sorten aber sind die süssesten Erbsen von geschmak.

Unter allen grossen sorten ist die dreyzehnte die beste, welches eine wohlgeschmake Erbse ist, wenn sie noch jung gesammelt wird, auch bleibt sie durch den ganzen monat august gut, wenn sie in einem trokenen boden steht.

Die grauen und andern grossen Wintererbsen werden selten in gärten gebauet, weil sie viel plaz haben wollen, daher man sie insgemein in den meisten theilen von England ins feld säet. Die beste zeit auszusäen, ist zu anfang des märzens, bey recht trokenem wetter: denn kommen sie bey sehr nassem wetter in die erde, so faulen sie gerne, sonderlich wenn es ein kalter boden ist. Diese müssen zwischen den reihen wenigstens drey schuhe plaz haben, und sehr dünne gesäet werden; denn säet man sie zu dik, so füllen die stengel den ganzen boden an, und lauffen über einander weg, wovon sodann die pflanzen faulen, und am tragen gehindert werden.

Die gemeinen weisse Erbsen thun in einem leichten sandigen land, oder in einem fetten lokern boden am besten; insgemein werden diese Erbsen mit voller hand gesäet, und hernach eingeeget, es ist aber besser, man säe sie in grüblein die zween schuhe von einander stehn, so kan man mit der helfte, dessen, was sonst gebraucht, einen morgen besäen, und wenn sie ordenlich gesezt sind, kan man den boden mit einem frettpflug auflokern, um das unkraut auszurotten, und die Erbsen mit erde zu versehen, welches ihnen sehr vorträglich seyn wird: auch können die Erbsen im herbste, wenn sie reif sind bequemer geschnitten werden. Die gewöhnliche zeit, diese Erbsen auszusäen, ist zu ende des märzens, oder mit anfang des aprills, wozu ein warmer boden erfordert wird; ist er aber kalt, muß man sie vierzehn tage oder drey wochen später säen. Nach der gemeinen

meinen weise zu säen, nihmt man zu einem morgen drey oder mehr scheffel; sezt man sie aber in grüblein, ist anderhalb scheffel vollkommen genug.

Die achte und zehnte sorte, wollen einen stärkern boden als die weissen haben, und müssen etwas späther im frühling gesäet werden; auch muß man die grüblein weiter von einander machen: denn da sie gerne frech wachsen, sonderlich bey nasser witterung, soll man sie reihenweise dritthalb oder drey schuhe weit von einander sezen, den boden zwischen den reihen aber zwey oder drey male mit dem frettpfluge auflokern; dadurch wird nicht alleine das unkraut ausgerottet, sondern die Erbsen wachsen auch viel besser, weil sie erde bekommen, und der boden wird auch für die saat, so im folgenden jahre darein kommen soll, besser zubereitet.

Die grauen Erbsen wachsen am besten in einem starken lettigen boden. Man säet sie insgemein in die furchen, allein auf diese weise wachsen sie zu dik, und zu unordenlich, daher man alle diese frechwachsende pflanzen in grüblein säen soll, da denn der same sowohl gleicher ausgestreut wird, als auch in einerley tieffe in den boden zu liegen kommt; wenn man ihn hingegen nach der gemeinen weise säet, kommt der same an manchen orten zweymal tieffer als an andern zu liegen, auch wird er nicht in gleicher weite ausgestreuet. Diese Erbsen können zu ende des februarii gesäet werden, indem sie mehr als andere sorten ausstehen können; übrigens aber werden sie auf gleiche weise besorget.

Die beste manier diese Erbsen zu säen, bestehet darinnen, daß man mit einer frette nach der schnur, eine zween zölle tieffe furche mache, den samen darein streue, und hernach mit einem rechen die erde wieder darüber ziehe, so daß sie fein gleich bedekt werden. Dieses ist die geschwindeste manier für die gärtner; aber wenn man sie ins feld säet, wird insgemein mit dem pfluge eine seichte furche gezogen, der same darein gestreuet, und hernach mit der ege überfahren und untereget. Nachgehends bestehet die meiste arbeit darinn, daß man ihn vom unkraut rein halte, und die erde um die pflanzen ziehe. Dieses fällt in solchen ländern, wo die arbeit theuer ist, sehr kostbar, wenn es mit den händen durch hülfe einer frette geschieht, hingegen ist es mit einem brustpfluge leichte ins werk zu richten, den man zwischen den reihen durchführen kan, und der nicht nur allein alles unkraut ausrotten, sondern auch durchs umreissen den boden mürbe machen wird, welches der pflanzen wachsthum sehr befördert.

Will man von einigen dieser sorten samen haben, so muß man so viel reihen, als man für hinlänglich hält, um eine genugsame menge samens davon zu sammeln, ohne früchte davon abzulesen, stehen lassen, und wenn die Erbsen blühen, muß man selbige sorgfältig durchgehn, und alle diejenigen pflanzen ausziehen, so nicht von der rechten sorte sind: denn es giebt unter jeder sorte einige schalkspflanzen, wie sie die gärtner nennen, welche, wenn sie mit den andern vemischt bleiben, die sorte ausarten machen. Diese samenpflanzen

müs-

müssen so lange stehn bleiben, bis ihre schotten braun geworden, und aufzuspringen anfangen; worauf man sie denn zusamt dem stroh einsammelt, und so man nicht plaz hat, sie bis in den winter aufzuheben, kan man selbige, sobald als sie troken sind, ausdreschen, und zum gebrauche in säken verwahren. Doch hat man sich auch wohl in acht zu nehmen, daß man sie, wenn sie reif geworden, nicht zu lange draussen lasse: denn fiele nasses wetter ein, so würden sie faulen, und eine nach dem regen kommende wärme, würden die schotten aufspringen, und den samen ausfallen machen, so daß der gröste theil verlohren gienge. Wie ich aber vor allbereits gesagt habe, ist es, um angeregter ursache willen, nicht rathsam, von dem nemlichen samen länger als zwey jahre zu säen; sondern es muß vielmehr der samen alle jahre, oder wenigstens alle zwey jahre, verwechselt werden, da man sich denn hofnung machen kan, daß er wohl anschlagen werde.

# Cepa. Die Zwiebel. Oignon.

## Der Charakter ist:

Sie hat eine runde vielhäutige bollenwurzel; die blätter sind hohl, oder röhrförmig; der stengel ist auch hohl, und um die mitte wie aufgeblasen; die blumen, so aus sechs blättern bestehen, machen zusammen einen runden knopf aus. Der stempfel der blumen wird zu einer runden frucht, so in drey zellen eingetheilt ist, und runde samen enthält.

## Die Sorten sind:

1.) Cepa oblonga. C. B. Insgemein die Straßburgerzwiebel.

2.) Cepa vulgaris, floribus & tunicis purpurascentibus. C. B. Insgemein die rothe spanische Zwiebel.

3.) Cepa vulgaris floribus & tunicis candidis. C. B. Insgemein die weisse spanische Zwiebel.

4.) Cepa Ascalonica Matthioli. Boerh. Ind. Schalotten, Aschlauch.

5.) Cepa sectilis juncifolia, perennis. M. H. Schnittlauch.

6.) Cepa major perennis. Walliserzwiebel.

7.) Cepa fissilis Matthioli Lugd. Schleißzwiebel.

Es giebt noch viele andere weniger bekannte Zwiebelsorten, so in denen Gärten der kräuterliebhabern gehalten werden, und davon auch einige wild in England wachsen; aber die oben angeführten sorten werden vornehmlich zum küchengebrauche gebauet. Die ersten drey sorten pflanzet man, um sie im winter zu gebrauchen, indem man ihre wurzeln denselben hindurch troken erhält. Von diesen will ich zuerst handeln.

Diese drey Zwiebelsorten werden aus dem samen gezogen, den man zu ende des februarii, oder mit anfang des märzens, in einen guten, fetten, etwas sandigen boden, aber nicht zu dichte säet; zu einem morgen landes werden insgemein acht pfunde samen genommen. Daher man denn um diese zeit, bey trokenem wetter, alles unkraut zwischen denen Zwiebeln mit einer kleinen frette, die ungefehr dritthalb zölle breit ist, ausreutet; auch werden die Zwiebeln selbst, wo sie in zu diken büscheln beysammenstehn, ausgereutet, so daß man sie beym ersten ausreuten zween zölle weit von einander stehn lasse. Wenn dieses mit fleiß und bey trokenem wetter geschieht, so wird dadurch das feld vom unkraut, wenigstens ein monat lang, rein gehalten: hierauf muß man sie zum zweyten male fretten, so daß man, wie zuvor, alles unkraut ausreute, und die Zwiebeln etwas weiter wegnehme, und sie dißmal drey zölle weit von einander stehn lasse. Ist nun auch dieses mit fleiß geschehen, so bleibt der grund noch um einen

nen monat länger rein, worauf man sie das dritte und lezte mal frettet.

Für dieses mal muß man alles unkraut sorgfältigst wegnehmen, und die Zwiebeln fast bey vier zöllen ins gevierte von einander absöndern, da sie denn viel grösser wachsen werden, als wenn man sie zu dichte beysammen läßt. Wenn das wetter troken ist, und dieses lezte fretten fleißig geschehen, so wird der boden rein bleiben, bis die Zwiebeln ausgezogen werden können. Sollte aber nasses wetter einfallen, und etwa das unkraut wieder wurzel gewinnen, so muß man ungefehr vierzehn tage, oder drey wochen hernach das feld durchgehn, und alles grosse unkraut mit den händen ausreissen: denn da nunmehr die Zwiebeln angefangen köpfe zu bekommen, muß man sie mit der frette nicht mehr beunruhigen.

Um die mitte oder gegen das ende des julii werden die Zwiebeln ihr vollkommenes wachsthum erhalten haben, welches daraus zu erkennen ist, daß ihre blätter zu boden fallen, und einschrumpfen; daher nun müssen sie, eh noch ihre stengel oder blätter vertroknen, aus der erde ausgezogen werden, da man denn die äussersten enden der blätter abschneidet, und die Zwiebeln auf ein trokenes stük feldes hinleget, damit sie troknen, dabey aber wohl zu merken, daß man sie wenigstens allezeit über den andern tag umwende, damit sie nicht von neuem in der erde wurzel treiben; als welches sie sonsten, sonderlich bey nassem wetter, gar bald thun.

Ungefehr nach vierzehn tagen werden die Zwiebeln troken genug seyn, daß man sie einführe, welches bey trokenem wetter geschehen muß: und wenn solches geschieht, muß man alle erde sorgfältig abkrazen, und auch zusehn, daß man keine angestossene darunter lasse, indem solche bald verderben, und alle die andern, so nahe daran liegen, ebenfalls verderben machen. Auch muß man sie zu hause nicht zu dik auf einander legen, denn das würde sie schwizen und verderben machen. Sie müssen auch nicht in eine niedere kammer, oder auf den erdboden, sondern auf einen kornboden, oder unter das dach gelegt werden, und je mehr man sie gegen die luft verwahret, je besser halten sie sich; dabey soll man auch, wenigstens in einem monat, einmal nachsehen, ob einige unter denselben verdorben seyen; findet man welche, so soll man sie gleich wegnehmen, sonst greiffen sie alle, so dabey liegen, an.

Die Straßburgerzwiebeln, so ovalrund, sind die besten zum aufheben, wachsen aber selten so groß als die spanische sorte, welche etwas schwächer ist. Die weisse sorte wird für die lieblichste gehalten, doch bleibt sie nicht beständig: denn wenn man auch gleich den samen von lauter weissen Zwiebeln allein aufhebet, so werden aus selbigem doch auch rothe Zwiebeln wachsen: auch bleibt die Straßburgerzwiebel nicht lange einerley, sondern wird immerzu schwächer, gleichwie auch die grossen portugiesischen Zwiebeln zu thun pflegen, wenn man sie in unserm klima pflanzet; und in einem oder zweyen jahren schlagen sie so

sehr

sehr aus der art, daß man sie gar nicht mehr kennet.

Um aber nun samen zu erhalten, muß man im frühling einige der dichtesten, größten ovalrunden Zwiebeln auslesen, in der anzahl derselben aber richtet man sich nach der menge des samens, so man verlanget; nachdem man nun ein stük guten landes zubereitet, welches man wohl umgraben, und in drey schuhe breite beeter eintheilen soll, so pflanzet man mit anfang des märzens die Zwiebeln auf folgende weise darein. Wenn man vier zölle von der seite des beetes eine leine gezogen, so macht man mit einer spate, nach der länge des beetes eine sechs zölle tieffe öfnung, in welche die Zwiebeln, mit den wurzeln unterwärts, ungefehr sechs zölle weit von einander, gesezet werden müssen. Hernach ziehet man mit einem rechen die erde wieder in die öfnung, um die Zwiebeln damit zu bedeken. Hierauf zieht man, zehn zölle oder einen schuh weiter hinterwärts, eine neue linie, nach welcher man wieder, wie vor, eine öfnung macht, und so ferner, bis das beet voll ist, und also in jedem vier reihen seyen: zwischen den beeten muß man einen zween füsse breiten raum, als einen weg, lassen, damit man dazwischen gehen, und sie gätten könne ꝛc. Innerhalb eines monats werden die blätter herfürstechen, und verschiedene Zwiebeln werden drey bis vier stengel treiben, daher man sie denn auch fleißig gätten muß. Wenn aber nun ungefehr mit anfang des junii die samenköpfe sich oben auf den stengeln zu zeigen anfangen,

fangen, so muß man sich mit einem theile vier schuhe langer steken versehen, die in denen Zwiebelreihen ungefehr sechs schuhe weit von einander in die erde gesteket werden müssen; an diesen macht man einen bindfaden, oder kleine schnur vest, die an beyden seiten derer Zwiebelstengeln ein wenig unter ihren köpfen hinlauffen muß, um sie zu halten, daß sie nicht vom winde und regen abgebrochen werden.

Ungefehr mit anfang des augusts wird der Zwiebelsamen reif seyn; dieses erkennet man, wenn er braun wird, und sich die zellen, in welchen er enthalten ist, öfnen, so daß, wenn man ihn nicht abschneidet, die körner bald auf die erde fallen. Wenn man die köpfe abschneidet, breitet man sie in der sonne auf einem groben tuche aus, dabey zu merken, daß sie bey nacht und nassem wetter unter dach müssen gebracht werden. Sind nun die köpfe ganz troken, so muß man den samen ausklopfen, welcher von seinen zellen sehr leicht loßgeht; hat man ihn nun von allen hülsen ꝛc. gereiniget, und einen tag lang, damit er trokne, an die sonne gelegt; so füllt man ihn in säke, um ihn zum gebrauche aufzuheben.

Die Schalotten sind eine art Zwiebeln, so niemalen an ihren wurzeln einige bollen bekommen, und werden, sonderlich im frühling, als grüne Zwiebeln gebraucht, eh noch die andern sorten, so im julio gesäet werden, groß genug sind. So sehr aber diese Zwiebelart sonsten im gebrauche gewesen, so ist sie doch jezo so rar, daß sie wenige kennen, auch wird sie selten, und nur in

gutem kräutergärten angetroffen. Die gärtner um Londen ersezen sie durch eine andere sorte, und solches diejenigen Zwieblen, die im hause verwelken, und wieder schossen. Dieselben pflanzen sie mit anfang des frühlings in ein beet, und in kurzer zeit werden sie zum gebrauche groß genug, da sie denn dieselben ausziehen, die alte äussere schale der wurzel ganz wegnehmen, in büschel zusammen binden, und auf dem markte für Schalotten verkauffen.

Die wahren Schalotten werden leichtlich durch theilung der wurzel, im frühling oder herbste fortgepflanzet; doch ist die leztere jahreszeit vorzuziehen, weil sie sodann im frühling besser zu gebrauchen sind. Man pflanzt drey oder viere dieser wurzeln zusammen in ein loch, in drey schuhe breite beeter oder rabatten, so daß sie überall sechs zölle weit von einander stehn, da sie sich denn in kurzer zeit ausserordenlich vermehren; auch wachsen sie auf jedem boden, und in jeder lage: da sie überdieß so dauerhaft sind, daß sie auch unsere strengsten winter ausstehen, und so bald im frühling grün und brauchbar sind, so verdienen sie in allen guten küchengärten einen plaz.

Der Schnittlauch ist eine gute Zwiebelart, so niemalen bollen bringet, auch selten über sechs zölle hohe blätter treibet, welche sehr klein und dünne sind, auch wie an den Schalotten büschelweise hervorwachsen. Vor diesem wurde er im frühling zum salat sehr gesucht, indem er etwas milder ist, als diejenigen Zwiebeln, so den winter hindurch gestanden haben. Er wird, wie die

vorige

vorige art, durch theilung der wurzel fortgepflanzet, ist auch sehr dauerhaft, und früh im frühling schon zum gebrauche gut.

Die Walliserzwiebeln werden nur allein zum frühlingsgebrauche gepflanzet. Sie bringen niemals bollen, und können also nur grün gebraucht werden, zu salaten ꝛc. Man säet sie zu ende des julii in etwa vierthalb schuhe breite beeter, zwischen welchen man zween schuhe breite gänge läßt, damit man zwischen sie hineingehen, und dieselben reinigen könne, und innerhalb vierzehn tagen werden sie herfürstechen, da man sie denn fleißig vom unkraute säubern muß. Um die mitte des oktobers verwelken ihre blätter, so daß das ganze feld bloß zu seyn scheinet, dadurch nun haben sich viele verleiten lassen, daß sie den boden umgegraben, in meynung, daß alles hin seye, da sie doch, wenn man sie stehn läßt, im januario sehr stark wieder hervorwachsen, und von dieser zeit an immer stärker zunehmen, auch allem wetter widerstehn, und im märzen als junge Zwiebeln ausgezogen werden können, auch auf dem markte zu dieser zeit mehr gelten, als andere Zwiebeln: denn sie sind sehr grün und zart, ob sie wohl einen viel stärkern geschmak haben, als die gemeinen Zwiebeln, indem sie dem knoblauch nahe kommen, welches auch verursachet, daß man sie bey tafel nicht achtet. Da ihnen aber kein winter, er mag auch noch so streng seyn, schadet, so ist es nicht undienlich, etwas wenigs davon zu halten, um die tafel damit zu versehen, im fall die gemeine sorte durch den frost schaden leiden sollte.

Wenn man die wurzeln dieser Zwiebeln, sechs oder acht zölle weit von einander im märzen pflanzet, so bringen sie im herbste reiffen samen, wiewohl im ersten jahre desselben wenig seyn wird; daher soll man die nemlichen wurzeln stehn lassen, weil sie im zweyten und dritten jahre viele stengel, und genugsamen samen bringen werden.

Es bleiben diese wurzeln etliche jahre gut, sollen aber alle zwey oder drey jahre versezt und getheilt werden, indem sie solches sehr guten samen bringen macht.

Die Schleißzwiebeln und die Schallotten halte ich für einerley, ungeacht die meisten Authores zwo besondere sorten daraus machen; und die Wallisserzwiebel ist von denselbigen so wenig unterscheiden, daß es schwer ist, den unterscheid zwischen selbigen anzuzeigen; denn ob sie gleich auf den märkten in Londen jedermann unter diesem namen kennet, so wächst sie doch ganz gewiß nicht ursprünglich in Walles, auch ist es nicht einmal gewiß, daß sie selbige in diesem lande in ihren gärten haben. So ist auch zwischen der Schallotte und dem Schnittlauch eine so grosse verwandschaft, daß es ziemlich zweiffelhaft ist, ob sie besondere sorten seyen.

Faba.

# Faba. Die Bohne. Haricots.

## Der Charakter ist:

Sie hat eine Papilionsblume, auf die eine lange schotte folget, die mit grossen, platten, nierenförmigen samen angefüllet ist. Die stengel sind vest und hohl. Die blätter wachsen paarweise, und sizen an einer mittelribbe.

## Die Sorten sind:

1.) Faba major recentiorum. Lob. Icon. Gemeine Gartenbohne.

2.) Faba minor seu equina. C. B. Roßbohne.

Der Gartenbohnen giebt es gar vielerley arten, so nunmehr in den englischen küchengärten gezogen werden, welche an grösse und form von einander unterscheiden sind. Einige bringen ihre schotten viel ehender als die andern, weßwegen sie denn die gärtner sehr hoch achten. Weil aber alle diese sorten nur solche varietäten sind, so aus dem samen entspringen und gerne ausarten, so soll man jährlich aus der fremde neuen samen anschaffen, wenn man sie frühe haben will. Ich will hier diejenigen sorten hersezen, welche insgemein gebauet werden, und zwar nach der zeit, in welcher sie reiffen, und verspeiset werden können.

Die Mazaganbohne ist die erste und beste sorte unter den frühen Bohnen, so zur zeit bekannt ist, diese sind aus einer portugiesischen Colonie an der afrikanischen küste, gleich an der meerenge von Gibraltar, zu uns gebracht worden. Der same dieser sorte ist viel kleiner als die Roßbohnen, und da die Portugiesen schlechte gärtner sind, so ist insgemein eine menge nichtstauglicher samen unter ihnen. Wenn man diese sorte im oktober an eine warme heke, zaun oder mauer säet, und um die pflanzen, wenn sie herangewachsen, die erde aufhäuffet, so können sie mit anfang des mäymonats verspeiset werden. Die ranken dieser sorten sind sehr dünne; wenn sie also an die heke oder den zaun nahe angebunden werden, dienet solches, sie vor den morgenfrösten zu bewahren, welche öfters im frühling gar streng sind, auch werden sie hierdurch in ihrem wachsthume mehr befördert, als wenn man solches unterläßt. Diese Bohnen tragen sehr stark, werden aber bald nach einander reif, so daß man von den nemlichen pflanzen niemalen öfters als zweymal welche einsammeln kan. Wenn man den samen dieser sorte zwey jahre lang in England aufbehält, so werden die Bohnen viel grösser, und reiffen nicht so bald: dieses aber heißt man ausarten.

Die nächste sorte ist die frühe portugiesische Bohne, welche, wenn man sie in Portugall aufbehält, die Mazagansorte zu seyn scheinet: denn sie siehet denjenigen, die man in England im ersten jahre aufbehalten hat, sehr ähnlich. Dieses

ist

ist die gemeinste sorte, deren sich die gärtner zur ersten aussaat bedienen; sie sind aber lange nicht so wohlgeschmak, als die Mazaganbohnen; kan man diese haben, so wird niemand die andere bauen.

Die nächste ist die kleine spanische Bohne; diese kömmt bald nach der portugiesischen sorte, und ist auch süsser, weßwegen sie denn vor ihr den vorzug verdienet.

Auf diese folget die breite Spanische, welche etwas später, als die andere, aber doch früher als die gemeinen sorten, kommt, und gut trägt, weßwegen sie denn auch viel gepflanzet wird,

Die Sandwichbohne kommt bald nach der spanischen, und ist fast so groß als die Windsorbohne; wird aber, weil sie dauerhafter ist, insgemein ein monat später gesäet. Sie trägt sehr stark.

Die insgemein sogenannten Tokerbohnen, kommen fast zu gleicher zeit mit den Sandwichbohnen, und tragen sehr stark, eben deßwegen aber werden sie nun stark gepflanzet.

Die weiß- und schwarz blühenden Bohnen werden auch von vielen hochgeachtet. Die Bohnen der erstern, sind, wenn sie gekocht werden, fast so grün als erbsen, und da es eine süsse Bohne ist, wird sie um so viel mehr geachtet. Diese sorten arten gerne aus, wenn man ihren samen nicht auf das sorgfältigste sammelt.

Die Windsorbohne wird unter allen sorten für die beste zum essen gehalten. Wenn man sie in einen guten boden pflanzet, und ihr genug raum giebt, wird ihr same sehr groß, und in menge wachsen. Und wenn man sie jung sammelt, sind sie unter allen sorten die süssesten und wohlgeschmakkesten; man muß sie aber auf das sorgfältigste sammeln, und alle unvollkommene pflanzen ausziehn, auch soll man nachgehends alle die guten Bohnen von den schlechten recht aussöndern.

Diese sorte von Bohnen wird selten vor weyhnachten gepflanzt, weil sie die kälte nicht so wohl, wie viele andere sorten verträgt; daher pflanzt man sie insgemein so, daß sie im junio und julio gesammelt werden können.

Alle frühe Bohnen werden insgemein in warme rabatten an mauern, zäune oder heken gepflanzet, und diejenigen, so am ersten kommen sollen, werden gewöhnlich in eine einzelne reihe, dichte an einen zaun gepflanzet; und hier kan ich nicht umhin, eine sehr schlimme gewohnheit anzuführen, welche in vornehmer leuten gärten unr allzugemein ist, und darinne besteht, daß man die Bohnen zu dichte an die gartenmauern, in die beste lage, gleich an die fruchtbäume pflanzet, welches ganz gewiß den bäumen mehr schadet, als die Bohnen, oder andere frühe gewächse werth sind, weßwegen denn dieses verfuhren in alle wege zu widerrathen ist: denn es ist viel besser, einige rohrheken durch die felder des küchengartens lauffen zu lassen, an welche man frühe Bohnen und Erbsen pflanzen könne, da man sie

denn auch bequemer bey strengem frost bedeken kan, auch lassen sich die Bohnen an diese heken, mit zunehmendem wachsthume vestmachen; da hingegen, wenn solches an den mauern geschieht, wo gute fruchtbäume stehn, die bäume, durch die beschattung von den Bohnen, grossen schaden leiden; überdem benehmen diese hülsenfrüchte den wurzeln der bäume die nahrung, welches sie selbst sehr schwächet.

Doch wir wenden uns wieder zur erziehung der Bohnen. Diejenigen, welche bald im oktober gepflanzet werden, werden mit anfang des novembers aufgehn, und sobald als sie zween zölle hoch über dem boden stehen, muß man mit einer frette die erde um ihre stengel herum sorgfältig aufhäuffen, welches auch, wenn die Bohnen höher werden, zwey bis drey male wiederholt werden muß; dadurch werden die stengel für dem froste verwahrt, und sehr gestärkt. Fiel ein strenger winter ein, ist es sehr gut, die Bohnen mit erbsstroh, genster, oder einer andern leichten streu zu bedeken, indem sie dadurch für dem froste bewahret werden. Bey gelindem wetter muß aber solche streu allezeit weggenommen werden, sonst wachsen die Bohnen hoch und schwach daher, und wird nichts aus ihnen.

Im frühling, wenn die Bohnen einen schuh hoch geworden, soll man sie an der heke mit einem dünnen faden anbinden, um sie so nahe als möglich, an solche hinzuziehen, hierdurch werden sie gegen die morgenfröste verwahret, welche öfters im aprill so streng sind, daß die Bohnen,

welche nicht so verwahret werden, platt auf dem boden da liegen. Zu dieser zeit soll man auch alle nebenschosse, welche die wurzel treibet, auf das sorgfältigste hinwegnehmen: denn sie hindern das wachsthum der Bohnen, und machen sie später kommen; und wenn unten an den ranken die blüthe sich zu öfnen anfängt, soll man oben dieselben abkneipen, damit bleiben die ersten Bohnen, und dadurch wird ihr wachsthum befördert. Wenn man diese regeln beobachtet, und den boden vom unkraut oder andern pflanzen rein hält, wird man nicht zu befürchten haben, daß sie mißrathen sollen.

Weil aber diese erste aussaat von der kälte zu schanden gerichtet werden möchte, will es unumgänglich nöthig seyn, drey wochen nach den erstern, mehrere einzusteken, und so alle drey wochen oder monate, bis in den februarium, damit fortzufahren. Diejenigen aber, welche man zu ende des novembers oder mit anfang des dezembers einsteket, kan man an einen schieffen hügel, etwas von der heke entfernet pflanzen: denn wenn es gelindes wetter ist, werden sie nicht vor weyhnachten hervorkommen, daher sie denn auch nicht so viel gefahr, als die erste oder zweyte saat auszustehen haben, welche um diese zeit schon ziemlich hoch seyn werden. Die nemliche bereits gegebene anweisung wird hinreichend genug seyn; nur ist noch zu beobachten, daß die grössern Bohnen weiter von einander gepflanzet werden müssen, als die kleinern; wie auch, daß diejenigen, welche zuerst gepflanzet werden, näher bey-

sammen stehen müssen, aus furcht, sie möchten mißrathen. Wenn man also nur eine einzelne reihe pflanzet, kan man die Bohnen zween zölle weit von einander steken, beym dritten oder vierten pflanzen aber können sie drey zölle weit von einander stehn. Und wenn man sie quer über einen hügel reihenweise pflanzet, sollen die reihen dritthalb schuhe von einander gemacht werden. Bey den Windsorbohnen aber soll man zwischen den reihen um einen schuh mehr raum lassen, und in den reihen die Bohnen fünf oder sechs zölle weit von einander pflanzen. Manchen wird diese weite zu groß zu seyn dünken, ich kan aber, vermög einer vieljährigen erfahrung, versichern, daß das nemliche stük des bodens mehrere Bohnen bringen wird, wenn sie in dieser weite gepflanzet werden, als wenn man doppelt so viel Bohnen gestekt hätte. In wartung der leztern saat hat man führnehmlich dafür zu sorgen, das sie vom unkraut und andern pflanzen rein gehalten werde, weil sie ihnen die nahrung nehmen könnten; daß man die erde um sie aufhäuffe, und dieselben, wenn sie blühen, oben abkneipe: denn läßt man den obern theil fortwachsen, nihmt er den untern blüthen die nahrung, und dieses hindert die Bohnen an ihrem wachsthume, so daß nur die obern theile der ranken tragen. Auch hat man bey pflanzung der leztern Bohnen noch zu beobachten, daß man vor diese den fettesten boden wähle: denn pflanzt man sie in ein trokenes erdrich, so wird selten viel aus ihnen.

Dieses leztere pflanzen soll vom februario an bis in die mitte des mäyens alle vierzehn tage vorgenommen werden, nach welcher zeit es insgemein zum pflanzen zu spät ist, wenn man nicht einen recht fetten und feuchten boden hat: denn in einem warmen trokenen leichten sand, werden alle die leztern Bohnen, von den schwarzen insekten insgemein angegriffen, welche den ganzen obern theil der ranken bedeken, und solche bald verderben machen.

Wenn man den samen dieser Bohnen zum aufbehalten sammeln will, soll eine genugsame anzahl von reihen, nach der menge, die man verlangt, dazu ausgesezt werden, diese muß man eben so warten, wie diejenigen, die man zum verspeisen bestimmt hat. Doch soll man keine von diesen sammeln, ob es gleich so sparsame leute giebt, welche alle frühzeitige Bohnen zum verspeisen sammeln, und die späten zum aussäen aufheben: denn diese werden niemalen so groß und schön, als die erstern, so daß, wenn man sie verkauft, sie lange nicht so viel gelten, als die andern, und was man also in ansehung derer, so man verspeiset, gewinnt, das geht wieder an denen, so man zum aussäen sammelt, verlohren.

Wenn der same reif ist, soll man die ranken ausziehen, und an eine heke hängen, daß sie troknen, wobey zu beobachten, daß man selbige allezeit um den dritten tag umwende, damit sie fein gleich troknen. Hernach kan man sie ausdreschen, und zum gebrauche reinigen, oder so lange in eine scheuer bringen, bis man mehr zeit hat sie

auszudreschen. Hernach soll man den samen durchgehen, was nicht schön ist, herausnehmen, und den besten zum gebrauche oder verkauf aufheben.

Es ist sehr rathsam, den samen aller Bohnensorten zu verändern, und in den nemlichen boden nicht lange einerley samen zu säen, oder von solchen aufzubehalten: denn er schlägt nicht so wohl an. Wenn also der boden, worein man Bohnen pflanzet, fett ist, so ist es gut, samen aus einem leichten boden zu nehmen, und so auch umgewandt. Auf diese weise werden nicht nur mehr, sondern auch schönere Bohnen wachsen, welche nicht so leicht ausarten.

Nachdem ich nun gewiesen habe, wie die Gartenbohnen zu ziehen seyen, so will ich auch zeigen, wie man die Roßbohnen in den feldern bauen soll.

Die Roßbohnen lieben einen starken nassen boden, und eine offene lage: denn in einem troknen warmen erdrich, oder in kleinen umzäunten orten, wo sie gerne brandig werden, wachsen sie niemalen gut, werden auch vielmalen von einem schwarzen insekt angegriffen, welches die pachter den schwarzen Delphin nennen. Diese insekten finden sich oft in solcher menge ein, daß sie die ranken der Bohnen, sonderlich den obern theil, gänzlich bedeken, und wenn dieses geschieht, wird selten etwas aus den Bohnen; im freyen felde hingegen, wo fetter boden ist, geschieht solches selten.

Diese

Diese Bohnen säet man insgemein in einen frisch umgerissenen boden, weil sie das erdrich zart machen, und das unkraut erstiken, da denn der boden durch eine solche saat von Bohnen viel besser für das korn gemacht wird, als er vorher gewesen, sonderlich, wenn sie nach der neuen art gesäet und besorget werden, mit dem grübleins-pflug und dem frettpfluge, deren man sich bedienet, den boden zwischen den reihen der Bohnen umzurühren, wodurch das wachsthum des unkrauts gehindert, und die erde zu pulver gerieben wird, da man sich denn mit mehrerer gewißheit hofnung machen kan, eine grössere menge von Bohnen einzusammeln: der boden aber wird zu allem, was man in ihne zu säen willens ist, besser zubereitet.

Die zeit, die Bohnen zu säen, ist von der mitte des februarii an, bis zu ende märzens, nachdem der boden seiner natur nach beschaffen ist. Ein starker und nasser boden soll allezeit zulezt besäet werden. Insgemein braucht man, einen morgen landes zu besäen, drey scheffel Bohnen; allein man muß doppelt so viel säen, sonderlich nach der neuen art; ich will aber zuerst zeigen, wie man nach der alten art zu verfahren habe, und denn eine anweisung geben, wie man nach der neuen damit umgehen soll. Nach der manier, nach dem pflügen zu säen, da man in die furchen säet, müssen die furchen nicht über fünf, oder aufs höchste sechs zölle tief gemacht werden. Wenn der boden kürzlich umgerissen worden, so pflegt man ihn insgemein bald im herbste zu pflü-

gen,

gen, und läßt ihn in beeten bis nach weyhnachten liegen, hernach wird er mit engen furchen gepflüget, und der boden glatt angelegt; dieses zweymalige pflügen macht den boden für die Bohnen zart genug, und das dritte mal pflegt man zur saat der Bohnen zu pflügen, da man seichte furchen macht, wie bereits gemeldet worden.

Die meisten säen ihre Bohnen zu dichte: denn da einige die Bohnen nach dem pflügen in die furchen säen, andere aber vorher, und sie hernach unterpflügen, so werden beydemal die Bohnen so enge gesäet, als die furchen sind, dadurch aber kommen sie viel zu nahe zusammen: denn, sind sie in einem fetten guten boden, werden sie insgemein sehr hoch, und bringen nicht so viele schotten, als wenn sie mehr plaz haben, und niedriger sind. Ich bin daher, durch einige seit kurzem gemachte versuche, überzeuget worden, daß es am besten sey, man mache die furchen zween schuhe weit, oder auch weiter von einander, dadurch wird so viel erhalten, daß sie viele ranken treiben, und mehr tragen, als wenn sie enger beysammen stehen. Nach dieser manier hat man nur die helfte so viel Bohnen zu einem morgen landes nöthig; da auch sonne und luft zwischen die reihen hinein können, so werden die Bohnen ehender und gleicher reifen, als nach der gemeinen weise.

Was jezt gemeldet worden, geht die alte art des akerbaues an; wenn man aber die Bohnen nach der neuen art pflanzet, soll man den boden viermal pflügen, eh die Bohnen gesäet werden:

den

denn dadurch werden die schollen zerdrukt, und der boden selbst zum pflanzen zubereitet. Hernach soll man mit einem grübleinpflug, woran ein trichter vest gemacht ist, um die Bohnen zu säen, grüblein drey schuhe weit vön einander machen, und die feder am trichter muß so gestellet werden, daß die Bohnen drey zölle weit von einander in die grüblein fallen. Nach dieser manier braucht man nicht gar einen scheffel Bohnen, um einen morgen landes zu besäen. Wenn die Bohnen aufgegangen, und der boden zwischen den reihen aufgelokert wird, wird dadurch alles junge unkraut vernichtet; und wenn die Bohnen drey oder vier zölle hoch geworden, soll man den boden zwischen den reihen noch einmal auflokern, und die erde um die Bohnen aufhäuffen; und wenn das auflokern fünf oder sechs wochen hernach noch einmal geschieht, wird der boden dadurch vom unkraute rein gemacht; die Bohnen werden ranken treiben, und vielmehr, als sonst insgemein, tragen.

Wenn die Bohnen reif sind, werden sie mit einem haken gesammelt, wie insgemein mit den erbsen geschieht, und nachdem man sie etliche tage auf dem boden hat liegen lassen, wendet man sie um, und dieses muß etliche male wiederholet werden, bis sie troken genug sind, um zusammengebracht zu werden; doch ist es am besten, man binde sie in garben, und seze solche aufrecht hin: denn da hat man nicht zu fürchten, daß sie so viel von der nässe leiden, als wenn sie auf dem boden liegen, auch kan man sie besser behandeln und sammeln

meln, als wenn sie nicht zusammengebungen sind. Insgemein giebt ein morgen landes zwanzig bis fünf und zwanzig scheffel.

Man soll die Bohnen auf einen hauffen liegen und schwizen lassen, eh man sie ausdreschet: denn da ihre ranken dik und saftig sind, so werden sie gerne naß und feucht, doch hat man nicht zu fürchten, daß die Bohnen schaden leiden sollten, wenn sie so ziemlich troken eingebracht worden: denn die hülsen verwahren die Bohnen gegen allen schaden; auch werden sie viel leichter auszudreschen seyn, wenn sie vorher auf einem hauffen gelegen, und verschwizt haben; und wenn sie einmal verschwizet haben: und wieder troken geworden, werden sie nachgehends niemalen mehr feucht werden.

Nach der neuen art hat man von einem morgen landes über zehn scheffel mehr, als nach der alten eingesammelt, und wenn man die Bohnen, welche nach der gemeinen weise gebauet worden, betrachtet, wird man finden, daß ihre ranken mehr als um die helfte keine Bohnen tragen: denn da sie dichte auf einander stehn, wachsen sie sehr hoch, und da trägt nur der obere theil der ranken, der untere aber ist ganz nakend; nach der neuen manier hingegen, tragen sie bis unten hin; da auch die knoten und ranken näher an einander stehen, so wachsen auch die Bohnen an selbigen näher beysammen.

Rapa.

# Rapa. Die Rübe. Rave.

## Der Charakter ist:

Die blume besteht aus vier blättlein, die kreuzförmig wachsen. Aus dem blumenkelch entspringt der stempfel, der hernach zu einer schotte wird, so durch eine scheidwand in zwo zellen abgetheilt ist, an welcher an beyden seiten die hülsen hangen, die voll rundlichten samens sind. Diesen kennzeichen ist noch beyzusezen, daß die wurzel knollicht und fleischicht sey.

## Die Sorten sind:

1.) Rapa sativa rotunda, radice candida. C. B. P. Runde Gartenrübe, mit weisser wurzel.

2.) Rapa sativa rotunda, radice supra terram viridi. Boerh. Ind. Runde Gartenrübe, deren wurzel über der erde grün ist.

3.) Rapa sativa rotunda, radice punicea. C. B. P. Runde Gartenrübe mit purpurfarber wurzel.

4.) Rapa sativa rotunda, radice obsoleta nigricante. C. B. P. Runde Gartenrübe mit blaßschwärzlichter wurzel.

5.) Rapa sativa rotunda, radice foris & intus flavescente. C. B. P. Runde Garterübe, mit einer wurzel, so innen und aussen gelb ist.

6.) Rapa radice oblonga, seu fæmina. C. B. P. Die länglichte Rübe, das Weiblein.

Es giebt noch andere varietäten dieser pflanze, die in der form und farbe ihrer wurzel unterschieden sind; da es aber nur varietäten sind, die aus dem samen entspringen, so ist es unnöthig, sie auszuführen, sintemal nur die erste und dritte hier angeführte sorte, fürnehmlich zum essen in England gebauet werden. Die gelbe sorte, und die mit langen wurzeln, wurden vor diesem stärker als jezo gebauet: dann jezt ist es was seltenes, wenn man sie zu markte bringen sieht; wiewohl sie vor einigen jahren eben so häufig als die gemeine runde sorte verkauft wurden.

Die Rüben lieben einen leichten sandigen boden, der nicht fett seyn darf, weil sie in selbigem zu frech wachsen; ist aber der boden feucht, so wachsen sie besser, sonderlich in einem frischen erdrich, wo sie allezeit süsser werden, als in einem alten ausgezehrten.

Die gemeine zeit, Rüben zu säen, ist von anfang des junii, bis um die mitte des augusti, oder auch etwas später; es ist aber nicht rathsam ihn viel später zu säen, denn wäre der herbst nicht recht gelinde, so würden sie vor winters nicht zeit genug haben sich zu formieren. Ob aber dieses gleich insgemein die zeit ist, da man auf dem lande den grössten theil der Rüben säet, so werden sie doch vom märzen bis in den august, immer nach und nach um Londen von denjenigen gesäet, so die wurzelen zu markte bringen; man

hat aber zu fürchten, daß man durch die fliegen um diejenigen kommen könne, die früh im jahre gesäet worden, wenn trokenes wetter einfallen sollte; indem selbige ganze felder voll dieser pflanzen, wenn sie noch jung sind, auffressen.

Hat man also etwas weniges vor sein hauß nöthig, so müssen sie bey recht trokenem wetter begossen werden. So aber jemand diesen samen im aprill und may aussäet, so soll man ihn allezeit in einen nassen boden säen, sonst wird selten etwas daraus, weil die wärme dieser jahreszeit für ihn zu groß ist, wenn er in einen trokenen boden kömmt. Derjenige aber, den man um die mitte, oder zu ende des junii säet, hat insgemein ein und andern frischen regen zum besten, der ihm forthilft, ohne welchen er insgemein zu schanden geht.

Ihr same muß allezeit auf ein offenes stük feldes gesäet werden: denn säet man ihn an heken, mauern, gebäude, oder bäume, so schiessen sie in die höhe, und treiben viel kraut, ihre wurzeln aber kommen zu keiner besondern grösse.

Sie werden in den feldern um Londen stark gesäet, indem man sie nicht nur allein in der küche, sondern auch im winter zur fütterug für das vieh gebrauchet, da man an anderm futter mangel hat. Man hat sich ihrer auch sehr wohl zur verbesserung eines unfruchtbaren, sandigen bodens, sonderlich aber in Norfolk, bedienet, woselbst verschiedene dadurch ihre jährlichen einkünfte von ihren feldern verdoppelt haben.

Das

Das land, worein man diesen samen säet, soll im aprill gepflüget, und im mäy zum zweyten male gebrachet und recht klein gemacht werden, hernach säet man den samen sehr dünne darein: denn da er klein ist, so kan man mit wenigem ein grosses stük feldes besäen, indem zwey pfund dieses samens für einen morgen landes zulänglich genug sind. Der saame muß untergeeget werden, und hernach überfährt man den aker mit einer hölzernen walze, um die erdschollen zu zerdrüken, und ihn eben zu machen. In zehn oder vierzehn tagen nach dem aussäen, werden die pflanzen aufgehen, und wäre alsdenn trokenes wetter, so hat man sehr zu fürchten, daß sie die fliegen nicht zu schanden richten; sollte es aber geschehen so muß man das feld noch einmal besäen: denn da der same wohlfeil ist, so besteht der gröste kosten in der arbeit.

Wenn die pflanzen vier bis fünf blätter bekommen, so muß man sie, zur ausrottung des unkrauts, fretten, und die pflanzen, wo sie zu dichte stehn, ausschneiden, so daß die zurükbleibenden sechs oder sieben zölle auf allen seiten von einander abstehen, da denn die pflanzen nach dem ersten fretten weit genug von einander sind. Beym zweyten fretten aber, welches drey wochen, oder ein monat nach dem ersten vorzunehmen, soll man sie so ausschneiden, daß die zurükbleibenden pflanzen vierzehn oder sechszehn zölle, oder auch weiter von einander stehen, zumal wenn man sie zur fütterung brauchen will: denn wo die pflanzen recht plaz haben, da werden auch die Rüben nach proportion groß, und was sodenn an der menge

abgeht, wird durch ihre grösse ersezt, gleichwie ich öfters beobachtet habe. Wo man sie aber zum küchengebrauche säet, dörfen sie nicht über zehn zölle, oder einen schuh weit von einander stehn; weil man die größten Rüben überhaupt nicht gerne zum essen gebraucht.

Seit einigen jahren hat man durchgängig angefangen, Rüben zum futter für das vieh zu säen; woher es gekommen, daß man diesen vortheil in allen theilen von Europa so lange vernachläßiget habe, kan so leicht nicht angezeigt werden, sintemal es nur allzugewiß ist, daß diese art des feldbauens auch den alten bekannt gewesen. Denn wenn Columella von den verschiedenen sorten der gewächsen handelt, welche sich auf das feld schiken, preiset er auch das häufige bauen der Rapa, oder der Rüben an: denn, sezt er hinzu, wenn man gleich dieser wurzeln nicht für die tafel nöthig hat, so frißt sie doch das vieh. Unterdessen ist doch diese pflanze auf den feldern nicht viel gebauet worden, als nur erst seit einigen jahren; auch ist die art und weise, Rüben zu bauen, in den entlegenen theilen von England, zur zeit noch nicht bekannt, oder wenigstens nicht im gebrauche, denn an vielen orten säet man den samen derselben im frühling mit der gerste aus; und die pflanzen, so davon aufgehn, und so lange bleiben, bis die gerste geschnitten wird, bringen nur ein wenig grünen krautes, das die schaafe abferessen, haben aber niemals wurzeln. An andern orten, wo sich die Rüben selbst aussäen, versteht man nichts vom fretten derselben, und also läßt man die Rüben

ben und das unkraut unter einander wachsen; und wo die Rüben flekweise zu dik aufgehn, werden sie niemalen ausgezogen, daher sie denn zwar lange blätter, aber keine guten wurzeln bekommen, welche doch den hauptheil der pflanze ausmachen, und worauf man vorzüglich sehen sollte.

Die art und weise, nach welcher nunmehr in England diese pflanze auf den feldern gebauet wird, ist eben diejenige, deren sich die pachter bedienen, welche die märkte um London mit diesen wurzeln versehen, und ich habe selbige bereits angezeigt. Aber nur seit einigen jahren erst, hat der landmann die art und weise sie zu fretten gelernet, und die pachter haben sich insgemein hiezu derjenigen gärtner bedient, die in den küchengärten arbeiten. Der gemeine lohn, den man für einen morgen landes bezahlte, wenn selbiger zweymal gefrettet, und die saat gereiniget, auch die pflanzen in gute ordnung gebracht worden, war sieben schillinge, und bey diesem lohn konnten die gärtner die woche hindurch so viel gewinnen, daß es sich schon der mühe verlohnte, sich von hause hinweg zu begeben, und so lang, als diese arbeit dauerte, in verschiedenen provinzen zu arbeiten, indem solches allezeit erst denn geschah, wenn die meiste arbeit in den küchengärten vorbey war. Daher sie sich denn truppweise, zu sechs bis sieben, auf den weg begaben, und an verschiedene orte giengen, so daß jeder trupp sich einen gewissen ort erwehlte, und bey den benachbarten pachtern so viel arbeit übernahmen, als sie die zeit über, da dieses werk dauerte, fer-

tigen konnten. Da aber nunmehr viele taglöhner vom lande diese arbeit verrichten, so haben die küchengärtner nichts mehr damit zu thun; indem die tagelöhner wohlfeiler arbeiten.

Seit kurzem sind auch einige vorsichtige pachter, in bauung der Rüben, anders zu werke gegangen, und haben die Rüben vermittelst des grübleinpfluges, oder der säemaschiene, reihenweise gesäet. In einigen orten hat man die reihen drey, in andern vier in einigen fünf, und in einigen sechs schuhe weit von einander gemacht. Das leztere ist von einigen als die beste weite angegeben worden; ob nun aber gleich der zwischenraum so groß ist, so hat doch ein morgen vielmehr getragen, als ein andrer, wo die reihen nur halb so weit von einander gestanden sind, und auf allen denen feldern, wo man den grübleinpflug gebrauchet, ist vielmehr gewachsen, als auf denjenigen, wo man sich nur der hände bedienet hat. Der lezt verstorbene Lord Vißcount Townsend, hat die kösten darauf gewendet, und mit diesen zweyerley arten des akerbaues eine probe gemacht, da man mit der größten sorgfalt einerley felder so abgetheilet hat, daß man einen strich landes um den andern, vermittelst des grübleinpfluges, und mit voller hand besäete. Diese wurden mit der hand gefrettet, jene aber mit dem frettpfluge. Nachdem nun die wurzeln ausgewachsen waren, hatte dieser Herr gleich viel land, so auf verschiedene weise besäet worden, dieses ließ er nun messen, die wurzeln ausziehn, und wegen, und da waren diejenigen Rüben, so vermittlst des pfluges gebauet worden,

um

um so viel grösser als die andern, und was auf einem morgen landes gewachsen war, wog drey tausend pfunde mehr, als was ein morgen, der nach der gemeinen weise gebauet worden, getragen hatte.

Wenn man aber die Rüben in grüblein säet, so müssen sie mit der hand gefrettet werden, um die pflanzen abzusöndern und abzuschneiden, wenn sie in den reihen zunahe beysammen stehn, wie auch das unkraut zwischen den pflanzen auszureuten, wo man mit dem pflug nicht hin kan. Wenn dieses sorgfältig geschieht, wird das bepflügen der zwischenräume, wodurch das wachsthum der pflanzen befördert wird, durch auflokerung des bodens, diesen für die gerste, oder was man sonst im folgenden frühling darein säen will, viel besser zubereiten.

Diese art des feldbaues wird denjenigen, so solche noch nicht prakticiret haben, viel kostbarer vorkommen, als die gemeine; wer aber mit beyden einen versuch gemacht, der hat gefunden, daß das frettpflügen viel wohlfeiler und besser sey: denn das landvolk, welches man braucht, die Rüben mit der hand zu fretten, eilet gerne mit seiner arbeit, so das die helfte des unkrauts stehen bleibt, auch werden die pflanzen von selbigen selten so wohl aus einander gesezt, als es seyn sollte; überdem ist es nicht sorgfältig genug, den rübsen, welcher in den äkern das gemeinste unkraut ist, von den Rüben zu unterscheiden; daher es denn was gemeines ist, die Rübenfelder um die mitte des septembers voll gelber rübsenblumen zu sehen.

Nun wird aber durch den frettpflug alles unkraut in den zwischenräumen gänzlich ausgerottet; und sollten in den reihen der Rüben einige wenige pflanzen übersehen werden, kan man sie, wenn selbige anders in das gesichte fallen, leichtlich ausziehen.

Das gröste übel, so man wegen der Rüben zu befürchten hat, besteht in den fliegen, die solche zu grund richten; dieses pflegt insgemein bald nach hervorkunft der pflanzen zu geschehn, oder wenn sie noch die samenblätter haben: denn wenn die rauhen blätter der Rüben schon ziemlich stark sind, so haben sie diese gefahr überkommen. Es geschieht solches aber allezeit bey trokenem wetter; wenn daher beym aufgehn der Rüben ein regen einfällt, wachsen sie so stark, daß ihnen die fliegen so leicht nicht schaden können. Auch hat man gefunden, daß diejenigen, so in grüblein gesäet worden, den fliegen viel besser entgangen seyen, als die, so man mit voller hand gesäet hat; bestreuet man aber jedes grüblein oben mit ruß, ist solches die fliegen abzuhalten sehr dienlich, und wenn man nur alleine die grüblein bestreuet, braucht man zu einem grossen felde nicht viel.

Eine andere gefahr haben die Rüben von den raupen auszustehn, von welchen sie vielmals angegriffen werden, wenn sie so groß geworden, daß jede pflanze sechs bis acht blätter hat. Man kan aber diese insekten am sichersten ausrotten, wenn man viele hüner auf das feld bringet, welche man vorher hungrig werden läßt, und hernach des morgens hineinführet. Dieses geflügel

wird die raupen bald auffressen, und die Rüben reinigen. Diesem übel sind die Rüben, welche man in grüblein sezet nicht so ausgesezt: denn da der boden zwischen den reihen immer aufgelokert wird, so werden die pflanzen auch immer im wachsthume erhalten, und da hat man von diesen insekten nichts zu fürchten: denn die papilion legen ihre eyer niemalen auf gesunde pflanzen, sobald sie aber im wachsthume zurükbleiben, werden sie gleich mit den eyern dieser insekten besezt. Und so verhält es sich überhaupt mit den pflanzen, wie mit den thieren, daß sie selten vom geschmeisse angefallen werden, wenn sie gesund sind; wenn sie aber kränklen, werden sie von selbigen bald besezt, so daß also die krankheit eine ursache des geschmeisses nicht aber das geschmeisse eine ursache der krankheit ist, wie man doch insgemein zu glauben pflegt. Da nun aber die pflanzen allezeit gesünder sind, wenn der boden um selbige herum wohl aufgelokert wird, als hat man auch diese feinde nicht so sehr zu fürchten, wenn man sich des frettpfluges bedienet, als wenn man nach der gemeinen weise verfährt.

Wenn die Rüben mit dem grübleinspflug gesäet werden, so ist es am besten, man bediene sich anfangs des frettpfluges allezeit in der zweyten reihe, und einige zeit nachher kan man auch die zuerst übergangenen reihen fretten, hiedurch wird man den pflanzen wegen dem öftern auflokern des bodens mehr nuzen schaffen, als wenn man die zwischenräume alle auf einmal fretten wollte; auch ist es nicht so gefährlich für die pflanzen, da et-

wa die erde in manchen reihen zu sehr möchte angehäuffet werden, andre aber davon gar zu viel entblösset würden. Wenn man aber die erde an einer seite der grüblein aufgeworfen hat, kan man selbige, eh der andre zwischenraum gefrettet wird, vorher noch einmal umwenden. Dieses wechselsweise auflokern der erde aber, wird den boden für die folgende saat nicht nur alleine zubereiten, sondern auch den Rüben selbst zur verbesserung dienen. Da man aber mit dem frettpfluge nicht wohl näher zu dem grüblein, als bis auf zween oder drey zölle kommen kan, so soll man den übrigen boden mit einer gabel auflokern, und den fasern der wurzeln plaz machen, daß sie sich in den zwischenraum hineinbegeben können; sonst wenn der boden fett ist, wird er an solchen orten, welche nicht aufgelokert werden, so hart, daß dadurch das wachsthum der Rüben gehemmet wird. Dieses aber kan mit leichten kosten bewerkstelliget werden, und eine fleißige hand wird einen grossen theil dieses werks in einem tage verrichten; wer aber hiermit eine probe machen will, der wird den nuzen davon gewiß empfinden, sonderlich wo fetter boden ist, in welchem die Rüben viel ehender, wenn er sich fest zusamensezt, schaden leiden, als in einem mehr lokern boden; jedoch es kan dieses verfahren in jedem boden nicht anders, als höchst vorträglich seyn.

Wenn der boden auf diese weise überall aufgelokert wird, so darf man, wenn die Rüben abgehütet worden, für die gerste, oder was man sonst darein säen will, nur einmal pflügen, so daß man einen

einen vortheil davon hat, wenn man die Rüben lange stehn läßt, wie öfters geschieht, sonderlich wenn man selbige bauet, um die schaafmütter damit zu füttern, weil alsdenn der boden öfters erst um die mitte des aprils rein gemacht wird, denn eine späte fütterung im frühling zu haben, eh noch das gras hervorkommt, wünschet man gar sehr, wo man viele schaafe oder schaafmütter hält, und ein morgen Rüben giebt mehr futter zu dieser jahrszeit, als fünfzig morgen der besten wiese.

In Norfolk, und einichen andern provinzen, bauen sie die Rüben sehr häufig, um hornvieh damit zu füttern, wodurch man auf den meyerhöfen vielen vortheil erhält; denn das land bekommt dadurch eine gute düngung, und man zieht sodenn auf selbigem sehr viel gerste, da es sich vorhin kaum der mühe verlohnet hätte, einen solchen boden zu pflügen, wenn er nicht auf diese weise bebauet worden wäre.

Läßt man die Rüben von dem viehe auf dem felde abfressen, so muß man selbiges nicht zu viel darauf hin- und wieder lauffen lassen; denn wenn man es nicht durch hürden, welche täglich weiter gerukt werden können, in einen solchen raum einschliesset, wo es für einen tag genug zu fressen hat, so verdirbt selbiges dreymal mehr, als es fressen kan; daher es denn sehr übel haußgehalten heisset, wenn man ihm zu viel raum läßt.

Hier muß ich auch noch eines gemeinen irrthums gedenken, worinnen alle diejenigen steken, so vom gegentheile nicht wohl unterrichtet sind; es betrift

trift aber selbiger die mit Rüben gemästete schöpse, als deren fleisch die meisten leute für übelriechend und ungeschmak halten. Da es doch eine ausgemachte wahrheit ist, daß das beste schöpsenfleisch dieses landes von schöpsen komme, so mit Rüben gemästet worden; das übelschmekende schöpsenfleisch aber, so ein gelbes fett hat, kommt aus den niedrigen sumpfichten ländern von Lincolnshire, und andern üblen weiden her.

Will man guten Rübensamen haben, so soll man einige der schönsten wurzeln im februario versezen, und wenigstens zween schuhe weit von einander einpflanzen, auch so lange vom unkraut reinigen, bis die Ruben sich so ausgebreitet haben, daß sie den boden bedeken, da sie denn das wachsthum des unkrauts selbst verhindern. Sind die samenhülsen formieret, so muß man sie sorgfältigst vor den vögeln verwahren, sonst fressen sie selbige auf, sonderlich, wann sie fast reif sind, und da soll man die vögel, wenn sie auf dem samen sizen, wegschiessen, oder ihn mit leimruthen belegen, da dann einiche vögel gefangen werden; läßt man sie sodann eine weile hangen, und hernach wieder loß, so werden sie die vögel eine zeitlang abhalten, daß sie nicht wiederkommen, wie ich erfahren hab. Wann der same reif ist, so schneidet man ihn ab, und breitet selbigen in die sonne; hernach aber kan man ihn ausreiben, und zum gebrauche aufheben.

Daucus.

# Daucus.

## Vogelnest. Möhrenkümel. Möhren.

Carrottes.

### Der Charakter ist:

Er hat insgemein eine fleischigte wurzel. Die blätter sind klein zerschnitten. Die blättlein der blume sind ungleich, und herzförmig. Wenn die krone (Umbella) reif ist, wird sie hohl, und ziehet sich zusammen, so daß sie einigermassen einem Vogelnest gleichet. Der same ist haaricht, und hat die form einer lauß.

### Die Sorten sind:

1.) Daucus vulgaris. Clus. Gemeiner Möhrenkümmel.

2.) Daucus silvestris humilior, latiore folio. Der kleinere wilde Möhrenkümmel, mit breiteren blättern.

3.) Daucus sativus, radice atro rubente. Tourn. Rothe Möhren.

4.) Daucus sativus, radice aurantii coloris. Tourn. Gelbe Möhren.

5.) Daucus sativus, radice alba. Tourn. Weisse Möhren.

Die

Die erste sorte wächst in den meisten gegenden von England auf den äkern wild, und wird sonst selten, als nur in den kräutergärten gezogen. Dieses ist die besondere sorte, deren man sich in der arzney bedienen soll, und statt welcher die materialisten insgemein den Gartenmöhrenkümmel verkauffen.

Die zweyte sorte hat Herr Rand bey Dover gefunden, und ist solche von der gemeinen sorte merklich unterschieden, gleichwie solches daraus erhellet, das man beyde etliche jahre nach einander in einem garten gesäet hat.

Die vierte sorte wird in den gärten insgemein für die küche gebauet, wie auch die fünfte, wiewohl selbige in England nicht so gemein ist, als die vorige; auch verlohnet es sich nicht der mühe, daß sie die gärtner bauen: denn ihre blasse farbe macht, daß sie auf dem markte weniger gelten, als woselbst man die hochgelben allezeit mehr achtet, ob man schon die weisse zum verspeisen, als die süsseste, allezeit vorzieht.

Man bauet sie zu zwo oder drey verschiedenen zeiten, ja da, wo die leute nach jungen Möhren, in allen sommermonaten, lüstern sind, auch wohl öfter. Das erste mal wird der same bald nach weyhnachten ausgesäet, wenn gelindes wetter ist, und zwar in warme rabatten, an wänden, zäune oder heken, doch soll man sie nicht dichte daran säen, sondern zunächst an der wand soll man eine sechs oder acht zölle weite rabatte von Lactuke, oder andern jungen salatkräutern, machen: denn

den säet man die Möhren nahe an einer wand, so werden sie in samen schiessen, und sehr schlechte wurzeln bringen.

Sie lieben einen warmen, sandigen, leichten boden, der tief umgraben werden muß, damit die wurzeln desto besser unter sich treiben. Denn stehet ihnen etwas im wege, so wachse sie gerne zweyzinkicht, und treiben seitenwurzeln, sonderlich wann in eben dem jahre, da man den samen gesäet, der boden zu stark gedünget worden, wovon sie auch gerne wurmstichicht werden. Es ist daher besser, daß der boden, in welchen man Möhren säen will, ein jahr vorher gedünget werde, damit die dung verfaulet, und mit der erde vermischet seyn möge. Der same ist am rande voller kleiner gespaltner härlein, durch welche er dichte an einander hanget, und also beschwerlich zu säen ist. Daher soll man ihn wohl zwischen den händen reiben, wodurch der same, noch vor dem säen, von einander abgesöndert wird. Hernach muß man zum säen einen stillen tag wählen: denn wenn der wind wähet, ist es unmöglich, ihn gleich zu säen, indem der sehr leichte same auf einen hauffen zusamengeweht würde. Nach ausgesäetem samen muß der boden dichte zusammengetretten werden, damit er unter die erde komme, und hernach überrechet man ihn.

Wann die pflanzen aufgegangen, soll man den boden mit einer kleinen, etwa drey zölle grossen frette übergehen, alles junge unkraut ausrotten, und machen, daß die pflanzen auf allen seiten vier zölle weit von einander stehen, damit sie erstarken.

Drey

Drey wochen hernach, wenn das unkraut wieder zu wachsen anfängt, soll man den boden das zweyte mal fretten, und dabey acht haben, daß man nicht zwo Möhren nahe an einander stehen lasse, wie auch, daß man sie weiter aus einander bringe, und alles unkraut ausrotte, zugleich auch den boden überall etwas aufgrabe, um das wachsen des jungen unkrautes um so viel besser zu verhindern, der jungen Möhren ihres aber zu befördern.

Drey wochen oder ein monat hernach muß man sie das dritte mal fretten, und das unkraut wie vorher ausrotten. Nunmehr ist es auch zeit, die Möhren so weit auszuschneiden, als weit sie von einander bleiben sollen, und hierinn richtet man sich nach der grösse, in welcher man die Möhren zu haben verlangt. Sollen sie noch jung ausgezogen werden, so ist es genug, wenn sie fünf oder sechs zölle von einender stehn. Sollen sie aber vor dem ausziehen groß werden, so sollen sie auf allen seiten acht oder zehn zölle weit von einander stehn bleiben. Man muß sie auch vom unkraute säubern, denn läßt man solches zwischen den Möhren wachsen, so ist es ihnen sehr schädlich.

Die zweyte zeit, diesen samen zu säen ist im februario. Man säet ihn auf einen warmen, von einer wand, zaun oder heke bedekten hügel. Derjenige aber, den man in offene grosse felder säen will, muß nicht vor anfang des märzens gesäet werden, auch soll man keinen später als zu ende eben dieses monats säen: denn derjenige so im

aprill

aprill oder mäy gesäet wird, schiesset in samen, eh die wurzel zu einiger grösse gekommen, sonderlich wenn ein warmes und trokenes wetter einfallen sollte. Im julio kan man wieder säen, um im Herbst sammeln zu können, und zu ende des augusti säet man diejenige, so im winter stehn bleiben sollen. Auf diese weise kan man bereits im märzen frühe Möhren haben, eh noch die frühlingssaat zum gebrauche tauglich ist; allein sie sind selten so wohl geschmak, sondern öfters gar zäh und holzicht. Viele säen unter die Möhren andern samen, als Lauch, Zwiebeln, Pastinak, Rettig 2c. andere pflanzen Bohnen 2c. dazwischen; aber meiner meynung nach, ist keines von beyden gut: denn wo eine dieser pflanzen häufig steht; da ist kein plaz für andere dinge, so daß, was man auf der einten seite gewinnet, auf der andern verlohren geht; über dieses, so siehet es nicht nur allein schöner, sondern es ist auch für jede pflanzsorte besser, wenn sie besonders gesäet werden, auch kan auf diese weise das feld leer gemacht werden, wenn die zeit der pflanze vorbey ist, so daß man etwas anders säen oder pflanzen kan. Mischet man aber drey oder vier sorten unter einander, so wird der boden vor dem folgenden frühling selten frey, und wenn überdieß bohnen, oder andere niedrigwachsende pflanzen zwischen den Möhren stehen, so wachsen sie gerne mehr oben als an der wurzel, so daß sie nicht halb so groß werden, als wenn man sie alleine, ohne alle andere pflanzen zwischen ihnen, säet.

Um aber die Möhren den ganzen winter hindurch zum gebrauche aufzuheben, soll man sie mit anfang des novembers, wenn die grünen blätter welk geworden, ausgraben, und in einen trokenen ort in sand legen, daß kein frost zu ihnen kommen könne; da man sie denn von zeit zu zeit, wenn man ihrer benöthiget ist, heraus nehmen kan; und so man vorhat, einige zu Sazmöhren aufzuheben, so nihmt man die långsten und geradesten. Diese sezet man um die mitte des februarii, in einen leichten boden, einen schuh weit ungefehr von einander, und reiniget den boden fleißig vom unkraute. Findet man um die mitte des augusti, daß der same reif ist, so muß man ihn abschneiden, und in einen trokenen plaz legen, da er etliche tage lang in der sonne und luft liegen soll, damit er troken werde. Hernach klopfet man den samen aus, füllet ihn in säke, und hebt ihn so lange auf, bis man ihn braucht.

Nach dem ersten oder zweyten jahre wird dieser same selten für gut gehalten, und der neue hat allezeit den vorzug; wenn er auch mehr als drey jahre alt ist, geht er nicht auf.

---

Rapha-

# Raphanus. Rettig. Raifort.

## Der Charakter ist:

Die blume besteht aus vier blättlein, die kreuzweise stehen. Aus dem blumenkelch entspringt ein stempfel, der hernach zu einer hornförmigen schotte wird, die dik und schwammicht ist, auch eine doppelte reihe von rundlichtem samen enthält, zwischen welcher eine dünne haut befindlich.

## Die Sorten sind:

1) Raphanus minor, oblongus. C. B. P. Kleiner langer oder gemeiner Rettig.

2) Raphanus niger major rotundus. Mor. Hist. Grosser runder schwarzer Rettig, insgemein der spanische Rettig.

3) Raphanus major, orbiculatis floribus candidis. C. B. P. Der grosse Rettig mit runder wurzel und weisser blume.

4) Raphanus minor oblongus pyriformis, vulgò Ramurazza. Hort. Cath. Der kleine Rettig mit länglichter birnförmiger wurzel.

5) Raphanus major orbicularis vel rotundus. C. B. P. Grosser Rettig mit runder wurzel, insgemein der weisse spanische Rettig genannt.

Die erste hier angeführte sorte ist diejenige, so man insgemein in dem küchengarten um ihrer wurzeln willen zieht, und davon giebt es verschiedene varietäten, als den kleinköpfigen, den dunkelrothen, und den langköpfigen gestreiften, welches lauter varietäten sind, so man durch die wart erhält. Die kleinköpfige sorte wird von den gärtnern um Londen den andern insgemein vorgezogen, weil sie lange nicht so viel plaz einnihmt, als die großköpfige, und näher bey einander stehen kan. Und da die gärtner von dem frühen Rettig den meisten profit haben, so säet man ihn insgemein in rabatten an eine heke, mauer oder zaun; ist es nun die großköpfige sorte, so wächst er vornehmlich oben, und seine wurzel wird nicht so groß, als an dem andern, sonderlich wenn er nahe an einander steht.

Die zeit ihn zu säen ist verschieden, nachdem man ihn nemlich zum gebrauche haben will; doch ist die frühste insgemein zu ende des oktobers, da ihn die gärtner um Londen säen, um den markt damit zu versehen; geräth er nun, so ist er im folgenden märzen zum gebrauche gut, welches eben die rechte zeit ist, da er am meisten gesucht wird. Diesen säet man insgemein, wie ich bereits gesagt habe, in warme rabatten, an heken, mauern oder zäune, wo er für kalten winden verwahret steht.

Die zweyte saat wird insgemein um weyhnachten vorgenommen, wenn anders gelindes wetter, und der boden zum treiben wohl beschaffen ist.

Man

Man säet ihn auch an einen ort, wo er verwahret steht, aber nicht so nahe an wände und heken, wie den vorigen. Wenn dieser saat die kälte nichts schadet, so kan sie mit anfang des aprills zum gebrauche dienen: damit man aber immer einen vorrath für die tafel habe, so soll man von mitte des januarii an, bis zu anfang des aprills, alle monate das säen wiederholen, wobey zu beobachten, daß man die leztern saaten allezeit in einen nassen boden mache, sonst schießt er auf, und wird holzig, eh man ihn brauchen kan.

Viele gärtner um Londen säen mit ihrem frühen Rettig, möhren, so daß, wenn vielmals der Rettig absteht, die möhren bleiben: denn der möhrensamen bleibt insgemein fünf bis sechs wochen in der erde, eh er aufgeht; der Rettig aber liegt selten über vierzehn tage im boden, so daß er öfters schon aufgegangen ist, und schaden leidet, da der Möhrensamen gut in der erde bleibt. Schlagen aber beyde saaten an, so muß man den Rettig noch ganz jung ausziehen, sonst werden die möhren so schwach, daß sie sich, wenn der Rettig vorbey ist, nicht einmal selbst halten können.

Auch pflegen diese gärtner beständig spinatsamen unter ihre lezte Rettigsaat zu mischen, so daß, wenn der Rettig ausgezogen worden, und man den boden zwischen dem spinat gereiniget hat, selbiger ausserordenlich wächst, und innerhalb vierzehn tagen den boden so vollkommen bedekt, als ob sonst nichts darinnen gewachsen wäre. Ist auch dieser spinat von der breitblättrigen

sorte, so wird er grösser und schöner seyn, als er insgemein zu seyn pflegt, wenn man ihn alleine säet: denn wo man sonst nichts darunter säet, da säen sie ihn insgemein so dik, daß er nur klein bleibet. Hier aber stehen die wurzeln weit von einander, so daß, wenn die Rettige vorbey sind, sie plaz haben, sich auszubreiten; und ist der boden gut, so wird dieser spinat ausserordenlich groß, eh er in samen schießt. Dieses aber pflegen insgemein diejenigen gärtner zu thun, die ihr feld theuer bezahlen, und dahin sehen müssen, daß sie in einem jahre so viel bauen, als nur immer möglich, sonst könnten sie keinen so grossen zins geben.

Wenn der Rettig aufgegangen, und fünf oder sechs blätter bekommen, muß man ihn da, wo er zu dichte steht, ausziehen, sonst wächst er nur oben, und die wurzel nihmt nichts zu. Einige bedienen sich hierbey nur allein der hände, doch ist es besser, wenn man ihn mit einer kleinen frette wegnihmt, weil dadurch der boden aufgelokert, das junge unkraut ausgerottet, und das wachsthum der pflanzen befördert wird. Die weite, in der man ihn stehen läßt, wenn man ihn klein auszieht, kan drey zölle seyn; sollen sie aber stehn bleiben, bis sie ziemlich groß geworden, so sind sechs zölle vollkommen genug, und ein kleiner flek landes, wird auf jede saat so viel Rettig bringen, als man bey einer kleinen familie, sa lang als sie gut sind, brauchet.

Will man von dem Rettig samen haben, so muß man mit anfang des maymonats, ein nach der menge des samens, so man verlangt, proportioniertes stük feldes zurechtmachen, doch soll man in ansehung des schlimmen wetters allezeit etwas zugeben: denn bey sehr trokenem wetter pflegt es öfters zu geschehen, das man in dem nemlichen stük feldes nicht das viertel von derjenigen menge des samens erhält, so man in nasser witterung bekommt. Dieses feld muß man wohl umgraben und eben machen, hernach zieht man etliche der geradesten und gefärbtesten Rettige aus; alle kurze aber, und die an der wurzel auswachsen, schaft man bey seite. Jene pflanzt man hernach in drey schuhe weit von einander abstehende reihen, zween schuhe weit von einander, und begießt sie bey trokenem wetter fleißig, biß sie wurzel geschlagen. Hierauf brauchen sie keiner fernern besorgung, als daß man das unkraut zwischen ihnen ausfrette, bis sie so hoch geworden, daß sie sich über den boden ausbreiten, da sie denn selbst das wachsthum des unkrautes hindern.

Wenn der same zu reifen anfängt, so muß man ihn sorgfältigst gegen die vögel verwahren, die ihn sonst zu nichte machen würden. Ist er reif, welches daraus zu erkennen, wenn die schotten braun werden, so muß man ihn abschneiden, und in die sonne legen, daß er trokne. Hernach klopft man ihn aus, und hebt ihn an einem solchen orte auf, daß die mäuse nicht dazu kommen können, sonst fressen sie ihn auf.

Der kleine rundwurzlichte Rettig ist in England nicht so gemein; in vielen theilen Italiens aber ist solcher die einzige sorte, so man zieht. Die wurzeln dieser sorten sind öfters so groß, als eine kleine Rübe, und sind sehr süß. Sie läßt sich wie die gemeine sorte ziehn, nur ist dieser unterscheid dabey, daß man sie vor dem märzen nicht säet, und die pflanzen weiter von einander stehn läßt. Der same dieser sorte artet gerne aus, wenn man ihn in England sammelt, daher ist es besser, ihn alle jahre aus der fremde anzuschaffen.

Die übrige rundwurzligte Rettige werden selten in England gebauet; wer sie aber haben will, kan selbige eben wie die leztern säen.

Der schwarze und weisse spanische Rettig, wird insgemein zum arzneygebrauche gebauet; doch giebt es auch leute, welche ihn sehr gern bey tische essen.

Man säet ihn insgemein um die mitte des julii, oder auch etwas später, und zu ende des augusti oder anfang des septembers kan man ihn essen, auch bleibt er so lange gut, bis ihn der frost verderben macht. Es muß selbiger mehr als die gemeine sorte ausgezogen werden: denn die wurzeln werden so groß, wie die Rüben; daher soll man ihn nicht näher als sechs zölle bey einander stehn lassen.

Einige, welche diese wurzeln auch gerne im winter haben wollen, ziehen sie, noch eh es kalt wird, aus, und legen sie in trokenen sand, wie die Möhren, dabey verwahren sie selbige für nässe und frost, und erhalten sie auf diese weise bis in den frühling.

Staats-
Bibliothek
Bamberg

# Inhalt.

| | Seite. |
|---|---|
| Küchengarten. | 3. |
| Mist. | 13. |
| Mistbeet. | 18. |
| Artischoken. | 25. |
| Cucumern. | 37. |
| Melone. | 60. |
| Spargel. | 89. |
| Celery. | 106. |
| Vipergras. | 111. |
| Wegwarte. | 114. |
| Kohl. | 121 |
| Spinat. | 152. |
| Lattig. | 159. |
| Manggold. | 169. |
| Erbse. | 171. |
| Zwiebel. | 186. |
| Bohne. | 195. |
| Rübe. | 208. |
| Möhren. | 221. |
| Rettig. | 227. |

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Miller, Philip

Anleitung zu der Pflanzung und Wartung der vornehmsten Küchengewächse

Bern 1766

Bamberg, Staatsbibliothek -- .41 E 5
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11408143-5
VD18 10576460-004